SB
363.2
A9
028
1904

UC-NRLF
B 4 274 384

Obstgrundbuch

für Steiermark.

Kurze Beschreibung der für Steiermark wichtigsten Apfel- und Birnsorten.

Herausgegeben
vom Obstbauvereine für Mittelsteiermark.

Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage.

Graz.
Im Verlage des Obstbauvereins für Mittelsteiermark.
1904.

Obstgrundbuch für Steiermark.

Kurze Beschreibung der für Steiermark wichtigsten Apfel- und Birnsorten.

Herausgegeben vom Obstbauvereine für Mittelsteiermark.

Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage.

Graz.
Im Verlage des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

1904.

Buchdruckerei „Gutenberg", Graz.

Motto:

Eine gründliche Obstsorten-Kenntnis ist der einzig richtige Weg zur rationellen Obstkultur.
Edgar Freiherr v. Ecker-Eckhofen

Vorwort.

Es ist überflüssig, hier über den Wert der Obstsorten-Kenntnis und über die große Bedeutung, welche die richtige Sortenwahl für den Obstbau hat, viele Worte zu verlieren. Jeder, der sich mit dem praktischen Obstbau längere Zeit befaßte, weiß, daß das Erträgnis einer Obstanlage in sehr hohem Grade von den gewählten Sorten abhängig ist. Einzig und allein von der Sorte kann es abhängen, ob ein Baum keine, eine mittlere oder eine sehr reiche Ernte liefert. Aber nicht nur auf die erzielte Menge, sondern auch auf die Qualität und somit auf die Verwertung der Ernte hat die Sorte einen großen Einfluß. Es ist zum Beispiel nicht gleichgültig, ob sich ein Apfel nur zur Mostbereitung eignet oder ob er zugleich auch als vortreffliche Tafelfrucht dienen kann; ob eine Frucht nur kurze oder längere Zeit hält u. s. w.

Es besteht zwar kein Mangel an guten pomologischen Handbüchern, aus welchen der praktische Obstzüchter die für seine Verhältnisse passendsten Sorten auswählen könnte, aber der allgemeinen Verbreitung solcher Werke steht der hohe Preis derselben entgegen, daher sie selbst von wohlhabenderen Obstzüchtern nur selten angeschafft werden. Der bäuerliche Obstzüchter wird sich überdies in diesen Büchern wegen der großen Anzahl der in denselben beschriebenen Sorten kaum zurechtfinden. In Anbetracht dieser Umstände hat der Obstbauverein für Mittelsteiermark, dessen Wirksamkeit sich aber nicht, wie man aus dem Titel des Vereines schließen könnte, nur auf Mittelsteiermark, sondern auf das ganze Land erstreckt, gelegentlich der allgemeinen Landesausstellung im Jahre 1890 ein Obstgrundbuch für Steiermark zusammengestellt. Dieses Obstgrundbuch hat sich aber im Laufe der Zeit, wie ja leicht erklärlich, als verbesserungsbedürftig erwiesen, indem manche darin enthaltenen Sorten sich nicht so bewährten wie man vermutete, andere bisher im Obstgrundbuche nicht aufgenommene Sorten sich aber als aufnahmswürdig zeigten, weshalb die Vereinsleitung den Beschluß faßte, eine Revision des Obstgrundbuches vorzunehmen.

Die Vereinsleitung wandte sich zum Zwecke der Durchführung der Revision an nahezu hundert Obstzüchter, worunter die hervorragendsten Fachmänner des Landes vertreten waren, mit dem Ersuchen um Mitwirkung bei der Revision. Es wurden an diese Fachmänner Obstgrundbücher hinausgegeben, um in dieselben die gemachten Erfahrungen in der Form von Anmerkungen eintragen zu können. Davon sind 45 mit Anmerkungen versehene Obstgrundbücher zurückgelangt. Der leichteren Übersicht wegen wurden vom Vereinssekretär Herrn A. Rauch alle Anmerkungen sortenweise zusammengestellt, um bei der Verfassung der zweiten Auflage des Grundbuches, soweit sie sich als brauchbar zeigten, benützt zu werden. Unter Zuhilfenahme des alten Grundbuches und der obigen Anmerkungen in demselben, sowie der pomologischen Werke: „Illustriertes Handbuch der Obstbaukunde" von Jahn, Lucas und Oberdieck; „Deutsche Pomologie" von W. Lauche; „Äpfel und Birnen" von R. Goethe, H. Degenkolb und R. Mertens; „Österr.-ungar. Pomologie" von Prof. Dr. R. Stoll und der Benützung der eigenen Erfahrungen verfaßte der Vereinssekretär im Auftrage des Vereins-Ausschusses den Entwurf der neuen Auflage des „Steirischen Obstgrundbuches".

Der Entwurf wurde von einem Exekutivkomitee eingehend durchberaten und dabei sowohl die Sorten, welche in das Obstgrundbuch aufzunehmen und welche auszuscheiden sind, sowie einige Abänderungen in der Beschreibung der einzelnen Sorten festgesetzt. In einer Vereins-Ausschußsitzung wurde die Herausgabe des Werkes in der vorliegenden Form endgültig beschlossen.

„Einschränkung der Sortenzahl" ist das Losungswort aller rationellen Obstzüchter, welchem Grundsatze auch der Obstbauverein für Mittelsteiermark beipflichtet. Im Obstgrundbuche sind 58 Apfel- und 45 Birnsorten beschrieben.

So manchem Obstzüchter mag die im ersten Teile des Obstgrundbuches angeführte Anzahl von Apfel- und Birnsorten zu groß erscheinen.

Dieser Anschauung gegenüber sei bemerkt, daß das Exekutivkomitee, welches die Auswahl der aufzunehmenden Sorten vornahm, dabei nach reiflicher Überlegung handelte und daß es sich bestimmt gefunden hat, die Sortenzahl aus folgenden Gründen nicht allzusehr einzuschränken:

1. Weil es sich nicht darum handelt, eine für den einzelnen Obstzüchter oder für ein kleineres Gebiet zu empfehlende Anzahl von Sorten zu wählen, sondern das Obstgrundbuch soll den Obstzüchtern der ganzen Steiermark ein Ratgeber bei der Sortenwahl sein. Es kommt vor, daß Sorten, welche in einer Gegend nach allen Richtungen entsprechen, an einem anderen Orte nicht befriedigen. Die Urteile über die

gleichen Sorten in den an eine große Anzahl von Fachmännern hinausgegebenen und wieder rückgelangten Obstgrundbüchern waren so verschieden, daß daraus die Folgerung gezogen werden mußte, daß wegen der so sehr verschiedenen klimatischen sowie der Lage- und Bodenverhältnisse eine Einschränkung auf nur einige Sorten unmöglich vorteilhaft sein kann.

2. Sollen in dem Obstgrundbuche nicht nur solche Sorten ihren Platz finden, deren möglichste Vermehrung und Verbreitung in der Gegenwart wünschenswert ist, sondern es sollen auch jene Sorten berücksichtigt sein, welche dermalen noch in ziemlicher Menge vorkommen und daher an dem Gesamterträgnisse einen wesentlichen Anteil nehmen, wenn auch ihre weitere Vermehrung weniger empfehlenswert ist. Ob eine Sorte in die erste oder zweite dieser Kategorien gehört, ist aus der Beschreibung ersichtlich.

3. Sollen in dem Obstgrundbuche nicht nur die Interessen der Obstzüchter, sondern auch die Wünsche der Konsumenten berücksichtigt werden. Jede Sorte hat ihre Eigentümlichkeiten hinsichtlich der Qualität; es wird von den Konsumenten Verschiedenes verlangt — der Geschmack läßt sich nicht kommandieren.

Die Zusammenstellung eines engeren Sortiments wurde unterlassen, dafür aber im „Anhang" das Landes-Normal-Apfel- und Birnsortiment für Steiermark aufgeführt.

Das Obstgrundbuch kann naturgemäß keinen Anspruch machen auf Stabilität für viele Jahre hinaus, sondern es muß von Zeit zu Zeit einer Revision unterzogen werden.

Allen jenen Herren, welche durch Mitteilung ihrer Erfahrungen das Streben des Vereins in Angelegenheit des steirischen Obstgrundbuches förderten, wird hiermit seitens der Vereinsleitung der wärmste Dank ausgesprochen.

So möge den auch die zweite Auflage des „Steirischen Obstgrundbuches" unseren Obstzüchtern ein sicherer und bequemer Führer sein zu ihrem eigenen und des Landes Nutzen.

Der Ausschuß des Obstbauvereines für Mittelsteiermark.

Inhalt.

Seite

Vorwort . . . . . III—V
Einleitung 1
Die Lukasschen natürlichen Klassen oder Familien für Äpfel und Birnen . . 1
Klassen: A. Für Äpfel 1
„ B. Für Birnen 5

Apfelsorten.

(Alphabetisch geordnet. Die Hauptnamen sind fett gedruckt.)

A.

Alantapfel 8
Ananas-Reinette 8
Astrakan, weißer 31

B.

Baumanns Reinette 9
Boikenapfel 9
Bellefleur, gelber 12
Birkapfel 12
Blenheim, Goldreinette von . . . 14
Blumenkalvill 15
Blutapfel 25
Bohnapfel, großer rheinischer . . . 16
Boskoop, Schöner von 29
Brunner, wälscher 31
Brunner, großer 31
Butterapfel 31

C.

Charlamowsky 10
Cors Orangen-Reinette 11

D.

Damason, Reinette von 25
Danziger Kantapfel 11

E.

Edelapfel, gelber 13
Edelkönig 27
Eisapfel 17, 29
Englische Granat-Reinette 26
Englische Büschel-Reinette 25

F.

Florentiner 11
Forellenapfel 20
Fürstenapfel, grüner 17

G.

Seite

Geflammter Kardinal 12
Gelber Bellefleur 12
Gelber Edelapfel 13
Gelber Richard 13
Glasapfel, russischer 17
Golden-Noble 13
Goldgelbe Reinette 13
Goldparmäne, Winter- 33
Goldparmäne, englische Winter- . . . 33
Goldreinette 33
Goldreinette von Blenheim 14
Goldreinette, holländische 16
Graue französische Reinette 14
Graue Herbst-Reinette 15
Gravensteiner 15
Große Kasseler Reinette 16
Großer (rheinischer) Bohnapfel . . . 16
Großer Brunner 31
Grüner Fürstenapfel 17
Grüner Stettiner 17
Grünes Rotwangel 31
Grünling 17

H.

Harberts Reinette 18
Herbstlederer 15
Himbeerapfel 27
Holländische Goldreinette 16
Holzapfel, rotgestreifter 28
Huberscher Mostapfel 18

J.

Jakobi-Apfel 31

K.

Kaiser Alexander 18
Kalvill, Metzgers 12
Kalvill, roter, Herbst- 27
Kalvill, roter, Winter- 28
Kalvill, weißer, Winter- 32
Kanada-Reinette 19
Karmeliter-Reinette 20
Kleiner Lederapfel 14
Kornapfel 30
Königlicher Kurzstiel 20
Kronprinz Rudolf 21
Kurzstiel, königlicher 20

L. Seite

Landsberger Reinette 21
Lederapfel 14
Leder-Reinette 14
Lichtenwalder Wachsapfel 21
Liebesapfel, roter 11
London Pepping 22
Loskrieger 10

M.

Maschanzker, Sommer- 13
Maschanzker, steirischer Winter- . . 29
Morgenduftapfel 22
Mostapfel, Huberscher 18
Mostapfel, Pairhuberscher 18
Muskat-Reinette 23

O.

Oberdiecks Reinette 23
Orleans-Reinette 23
Osnabrücker Reinette 24

P.

Pairhuberscher Mostapfel 18
Paradiesapfel, roter 27
Pariser Rambur-Reinette 19
Parkers Pepping 24
Passamaner, steirischer 29
Pepping, London 22
Pepping, Parkers 24
Pepping, Ribston 26
Pleißener Rambur 12
Perlreinette 20, 23
Pfundapfel 18
Prinzenapfel 24
Prinzessinapfel, großer edler 8
Purpurroter Konsinot 25

R.

Reinette von Damason 25
Ribston Pepping 26
Rosenapfel, schwäbischer 11
Rosenapfel, virginischer 30
Roter Herbstkalvill 27
Roter Liebesapfel 11
Roter trierscher Weinapfel 27
Roter Winterkalvill 28
Roter Winter-Taubenapfel 28
Rotgestreifter Holzapfel 28
Rotwangel, grünes 31
Russischer Glasapfel 17

Sch.

Schöner von Boskoop 29

St.

Steirischer Passamaner 29
Steirischer Winter-Maschanzker . . 29
Stettiner, grüner 17

T. Seite

Taffetapfel, weißer Winter- 32
Taubenapfel, roter Winter- 28
Täubling 28
Trdika 30

V.

Virginischer Rosenapfel 30

W.

Wachsapfel, Krainer 21
Wachsapfel, Lichtenwalder . . . 21
Wälscher Brunner 31
Walzenapfel 24
Weinapfel, roter trierscher 27
Weißer Astrakan 31
Weißer Winter-Kalvill 32
Weißer Winter-Taffetapfel 32
Wiesling, rotgestreifter 32
Winter-Goldparmäne 33
Winter-Maschanzker, steirischer . . 29

Birnsorten.

A.

Andenken an den Kongreß 34

B.

Bergamotte, Esperens 38
Blankette, kleine 45
Blumenbachs Butterbirne 34
Boscs Flaschenbirne 35
Butterbirne, Colomas Herbst- . . . 36
Butterbirne, Colomas Winter- . . . 52
Butterbirne, Clairgeaus 35
Butterbirne, Diels 37
Butterbirne, Gellerts 42
Butterbirne, graue Herbst- 39
Butterbirne, Hardenponts Winter- . 41
Butterbirne, hochfeine 43
Butterbirne, holzfarbige 43
Butterbirne, Liegels Winter- 45
Butterbirne, Napoleons 46
Butterbirne, Sterkmanns 49
Butterbirne, weiße Herbst- 51

C.

Capiaumont 35
Clairgeaus Butterbirne 35
Colmar d'Arenberg 36
Colomas Herbstbutterbirne 36

D.

Dechantsbirne, Vereins- 50
Diels Butterbirne 37
Doppelte Philippsbirne 37

E.

Esperens Bergamotte 38

F. Seite

Forellenbirne 38
Fortunée 38

G.

Gellerts Butterbirne 42
General Tottleben 39
Glorie der Pomologie 36
Glücksbirne 38
Graue Herbst-Butterbirne 39
Großer Katzenkopf 40
Große Rummelterbirne 40
Grüne Magdalene 40
Gute Luise von Avranches 41

H.

Hardenponts Winter-Butterbirne . . 41
Hardys Butterbirne 42
Herbstbirne 42
Herzogin von Angouleme 42
Hirschbirne 42
Hochfeine Butterbirne 43
Holzfarbige Butterbirne 43

I.

Isambert 39
Isenbart 43

J.

Jakobsbirne 45
Josefine von Mecheln 44

K.

Kaiser Alexander 35
Kaiserbirne 51
Katzenkopf, großer 40
Knausbirne 44
Kongreßbirne 34
Kronprinz Ferdinand 41

L.

Lavanttaler Mostbirne 45
Lederbirne 43
Liegels Winter-Butterbirne 45

M.

Magdalene, grüne 40
Mostbirne, Lavanttaler 45
Mostbirne, steirische 49
Mostbirne, Weilersche 50

N. Seite

Nagowitzbirne 45
Napoleons Butterbirne 46
Neue Poiteau 46

O.

Olivier de Serres 47

P.

Pastorenbirne 47
Philippsbirne, doppelte 37
Poiteau, neue 46

R.

Regentin 47
Römische Schmalzbirne 48
Rummelterbirne, große 40

S.

Salzburgerbirne 48
Schlägelbirne 40
Schmalzbirne, römische 48
Soldat Laboureur 34

St.

Steirische Mostbirne 49
Sterkmanns Butterbirne 49

T.

Tepka 50

V.

Vereins-Dechantsbirne 50

W.

Weilersche Mostbirne 50
Weiße Herbst-Butterbirne 51
Williams Christenbirne 51
Winter-Butterbirne, Colomas . . . 52
Winter-Dechantsbirne 52
Winter-Herrenbirne, grüne 52
Winter-Nelis 52

Anhang.

Landes-Normal-Apfel- u. Birnsortiment 53
A. Äpfel 53
B. Birnen 54

Einleitung.

In der Beschreibung der einzelnen Sorten steht vor dem Namen die laufende Nummer. Nach dem Hauptnamen folgen die sonst noch gebräuchlichen Namen in kleinerem Drucke. Vor der Beschreibung der übrigen Eigenschaften ist die Klasse oder Familie, in welche die Sorte nach dem Lucasschen System gehört, angeführt.

Die Lukasschen natürlichen Klassen oder Familien für Äpfel und Birnen.

A. Für Äpfel.

I. Klasse: Kalvillen.

Gestalt: Zum größten Teil mittelgroße Früchte von hochgebauter, nach dem Kelche fast immer abnehmender Form, mit mehreren über die Wölbung der Frucht hinlaufenden, rippenartigen Erhabenheiten. Schale: Fein, zart, fast nie rauh und berostet, bei der Reife fast immer fettig werdend, am Baume beduftet. Fleisch: Weich, locker, aromatisch, meistens erdbeer- oder himbeerartig schmeckend, hie und da unter der Schale gerötet. Kernhaus: Fast durchgängig offen, Fächer zerrissen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Gelber Richard, Gravensteiner, roter Herbst-Kalvill, roter Winter-Kalvill, weißer Winter-Kalvill.

II. Klasse: Schlotteräpfel.

Gestalt: Mittelgroße, große und sehr große Früchte von teils länglich-kegelförmigem Bau (Schafsnasen), teils walzenförmig (Faßäpfel), teils flach kugelförmig (Backäpfel), häufig durch einzelne breite Hervorragungen sehr unregelmäßig; die Wölbung der Frucht ist nie völlig eben. Schale: Glatt, meistens glänzend, nur selten fettig werdend, von derber Beschaffenheit. Fleisch: Körnig, locker, etwas grob, selten gewürzhaft, meistens vorherrschend säuerlich oder süßlich. Kernhaus: Groß, unregelmäßig offen.

Von dieser Klasse ist im Obstgrundbuche vertreten: Prinzenapfel.

III. Klasse: Gulderlinge.

Gestalt: Kleine und mittelgroße Früchte, um den Kelch mehr oder weniger gerippt, oft mit einem durch Fleischperlen eingeschnürten Kelch versehen, teils von plattrunder, nach dem Kelche etwas zugespitzter Form

(Baſtardkalvillen), teils länglich, kegelförmig oder walzenförmig gebaut, gelblichgrün und grünlichgelb, ſelten gefärbt. Fleiſch: Fein, feſt, reinettenartig, ziemlich feſt, ſüßweinſäuerlich oder vorherrſchend ſüß und gewürzhaft. Kernhaus: Immer offen, mit zeriſſenenen Fächern.

Von dieſer Klaſſe ſind im Obſtgrundbuche vertreten: Boikenapfel, Champagner-Reinette, gelber Bellefleur, Lichtenwalder Wachsapfel.

IV. Klaſſe: Roſenäpfel.

Geſtalt: Mittelgroße und große Früchte, um den Kelch und zum Teil über die Wölbung ſanfte Erhabenheiten zeigend, von größtenteils regelmäßigem Bau, häufig hochgebaut-kugelförmig. Schale: Glatt und fein, beduftet, abgerieben glänzend und beim Reiben gewürzhaft riechend, ſelten roſtſpurig. Fleiſch: Weich, locker, zum Teil ſchwammig, dem Drucke leicht nachgebend, häufig unter der Schale gerötet, von feinem, gewürzhaftem fenchelartigem oder roſenähnlichem Geſchmacke. Kernhaus: In der Regel geſchloſſen, oft hohlachſig.

Von dieſer Klaſſe ſind im Obſtgrundbuche vertreten: Charlamowsky, Danziger Kantapfel, Morgenduftapfel, purpurroter Kouſinot, Virginiſcher Roſenapfel, weißer Aſtrakan.

V. Klaſſe: Taubenäpfel.

Geſtalt: Kleine und mittelgroße, nicht oder nur regelmäßig gerippte Früchte von länglich-kegelförmigem Bau. Schale: Glatt, glänzend, fein, leicht beduftet, ſelten Roſtſpuren zeigend. Fleiſch: Feinkörnig, markig, ſaftig und gewürzhaft. Kernhaus: Bald vierteilig, bald fünfteilig, teils offen, teils geſchloſſen.

Von dieſer Klaſſe ſind im Obſtgrundbuche vertreten: Alantapfel, roter Winter-Taubenapfel.

VI. Klaſſe: Kambur- oder Pfundäpfel.

Geſtalt: Große und ſehr große Früchte von ziemlich unregelmäßigem Bau, teils plattrund, teils hochgebaut; die eine Hälfte der Frucht iſt in der Regel kleiner als die andere; gemeiniglich mit einzelnen breiten, flachen, über die Frucht hinlaufenden Erhabenheiten. Schale: Glatt und glänzend, derb, oft zähe, Roſtſpuren ſelten. Fleiſch: Grobkörnig, locker mit vorherrſchender Säure und wenig gewürzhaft. Kernhaus: Groß, meiſtens ſehr groß und offen.

Von dieſer Klaſſe ſind im Obſtgrundbuche vertreten: Kaiſer Alexander, geflammter Kardinal.

VII. Klaſſe: Kambur-Reinetten.

Geſtalt: Mittelgroße, große und recht große Früchte von mehr oder weniger kalvillartigem oder unregelmäßigem Bau, mit breiten, zum Teile ſtarken Erhabenheiten um die Kelchwölbung oder auch über die ganze Frucht. Schale: Ziemlich derb, ſelten ganz glatt, meiſtens roſtſpurig, grundfarbig oder nur unbeſtändig auf der Sonnenſeite gerötet, nie geſtreift.

Fleisch: Abknackend, teils fein- und teils grobkörnig, von erhabenem, süßweinsaurem Geschmacke. Kernhaus: Meistens weitkammerig, teils offen und teils geschlossen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Kanada-Reinette und London-Pepping.

VIII. Klasse: Einfarbige oder Wachsreinetten.

Gestalt: Kleine und mittelgroße Früchte von regelmäßiger, walzenförmiger, runder oder plattrunder Form, selten länglich, ohne auffallende Erhabenheiten. Schale: Teils glatt und glänzend, teils (namentlich auf der Kelchwölbung) rostspurig, ohne Röte oder mit nur wenig oder nicht konstantem Rot auf der Sonnenseite. Fleisch: Fest oder markig, feinkörnig, von süßweinsäuerlichem, erhabenem, zum Teile sehr vorzüglichem Geschmacke. Kernhaus: Gewöhnlich regelmäßig und geschlossen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Ananas-Reinette, Goldgelbe Reinette, Landsberger Reinette, Oberdiecks Reinette.

IX. Klasse: Borsdorfer Reinetten.

Gestalt: Kleine, höchstens mittelgroße, sehr regelmäßige Früchte von runder oder plattrunder Form. Schale: Glatt, glänzend, mit einzelnen Warzen und Rostanflügen, grundfarbig, deckfarbig und auch gestreift. Fleisch: Fest, sehr feinkörnig, von erhabenem, eigentümlich süßem und süßweinigem Geschmacke. Kernhaus: Meistens regelmäßig und geschlossen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Steirischer Winter-Maschanzker.

X. Klasse: Rote Reinetten.

Gestalt: Mittelgroße und große, doch auch einzelne kleine Früchte von verschiedenem Bau, teils kugelig und plattrund, teils hochgebaut, mit meist ebener, nur selten durch flache Erhabenheiten unebener Kelchwölbung. Schale: Glänzend, meistens glatt, nur selten rostspurig, deckfarbig oder gestreift, auf grünlichgelber, hellgelber, aber nie vollkommen goldgelber Grundfarbe; die Röte gewöhnlich rein, ohne Rost. Fleisch: Fein, abknackend, zum Teile markig und sehr gewürzhaft, von süßweinsäuerlichem Geschmacke, hie und da unter der Schale gerötet. Kernhaus: Teils offen, teils geschlossen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Baumanns-Reinette, Karmeliter-Reinette, Muskat-Reinette.

XI. Klasse: Graue Reinetten oder Lederäpfel.

Gestalt: Mittelgroße und große, seltener kleine Früchte von kugelförmiger und plattrunder, selten länglicher Form und meistens völlig regelmäßigem Bau. Schale: Durch Anflüge, Figuren und Überzüge von Rost rauh, meistens grundfarbig, seltener gefärbt; die Farbe graugrünlichgelb bis mattgelb; die Röte durch Rostspuren unrein. Fleisch: Teils fein, markig, süßweinsäuerlich und recht gewürzhaft, wahre Lederäpfel; teils

gewürzhaft süß, Fenchelläpfel. Kernhaus: Regelmäßig und geschlossen, selten offen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Graue französische Reinette, graue Herbst-Reinette, Osnabrücker Reinette, Parkers Pepping, Reinette von Damason.

XII. Klasse: Goldreinetten.

Gestalt: Mittelgroße und große, nur selten kleine, plattrunde, kugelige und hochgebaute Früchte, mit teils regelmäßiger, teils unebener Kelchwölbung; nicht selten ziehen sich breite, flache Erhabenheiten über die Frucht hin. Schale: Selten ganz glatt, bald mehr, bald minder rostspurig, besonders auf der Sonnseite, wodurch die Röte oft unrein wird, die Grundfarbe hochgelb und goldgelb, die Deckfarbe teils getuscht, teils gestreift; Früchte von jungen Bäumen glatter und geschmeidiger im Anfühlen als solche von älteren, die immer rauh sind. Fleisch: Sehr fein, saftvoll, markig, häufig gelblich, sehr gewürzhaft und größtenteils von erhabenem, weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus: Teils offen, teils geschlossen.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Goldreinette von Blenheim, große Kasseler Reinette, Harberts-Reinette, königlicher Kurzstiel, Orleans-Reinette, Ribston-Pepping, Schöner von Boskoop, Winter-Goldparmäne, Coxs Orangen-Reinette.

XIII. Klasse: Streiflinge.

Gestalt: Kleine, mittelgroße, große, selten sehr große Früchte von sehr verschiedenem Bau, vorherrschend rundlich, hochgewölbt, kegelförmig und gerippt. Schale: Glatt, glänzend, teils fein-, teils derbhäutig; häufig beduftet, gestreift und getuscht gestreift, selten rostspurig. Fleisch: Teils fest und körnig, teils auch schwammig, öfter rötlich unter der Schale, gewöhnlich weinsäuerlich, seltener reinsauer und süß; wahres Gewürz fehlt. Kernhaus: Regelmäßig und geschlossen. Hieher gehören alle gestreiften Früchte, welche nicht in die vorhergegangenen Familien einzureihen sind.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Großer rheinischer Bohnenapfel, roter Eiserapfel, roter trierscher Weinapfel, rotgestreifter Wiesling, rotgestreifter Holzapfel.

XIV. Klasse: Spitzäpfel.

Gestalt: Meistens mittelgroße und nur sehr selten große Früchte von hochgebauter, länglich-kegelförmiger oder abgestutzt-kegelförmiger, öfter unregelmäßiger Gestalt. Schale: Glatt, glänzend, fein, ohne Duft, grund- und deckfarbig, nie gestreift. Fleisch: Locker und mürbe, süßlich und weinsäuerlich, selten reinsauer. Kernhaus: Regelmäßig, meistens geschlossen, zum Teil hohlachsig. Hierher gehören alle hochgebauten und zugespitzten, nicht gestreiften Äpfel, welche in die früheren Familien nicht passen.

Diese Klasse ist im Obstgrundbuche nicht vertreten.

XV. Klasse: Plattäpfel.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von plattrunder oder flachkugeliger Form, gewöhnlich breiter als hoch. Schale: Glatt,

glänzend, grund- und deckfarbig, nie gestreift, häufig beduftet, aber nie fettig werdend. Fleisch: Weiß und grünlich weiß, meistens fest und abknackend, selten mürb und markig, reinsüß bis reinsauer, nie eigentlich gewürzhaft. Kernhaus: Meistens regelmäßig und geschlossen. Hierher gehören alle nicht gestreiften, plattrunden Äpfel, welche in die früheren Familien nicht aufgenommen sind.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Gelber Edelapfel, grüner Fürstenapfel, grüner Stettiner, steirischer Passamaner, Trdika, Wälscher Brunner, weißer Winter-Taffetapfel, Huberscher Mostapfel, Kronprinz Rudolf.

B. Für Birnen.

I. Klasse: Butterbirnen.

Hierher gehören alle Birnen mit völlig schmelzendem Fleische, welche in ihrer Form die wahre Birnenform oder abgestumpfte Kegelform zeigen und einen regelmäßigen Bau (ohne Höcker und Erhabenheiten auf der Wölbung) haben; die Farbe der Schale kommt nicht in Betracht; sie sind meist länger als breit oder auch gleich breit und lang, aber doch nicht am Stiele stark abgeplattet, sondern gegen denselben immer etwas zugespitzt.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Blumenbachs Butterbirne, Colomas Herbst-Butterbirne, Diels Butterbirne, doppelte Philippsbirne, Hardys Butterbirne, graue und weiße Herbst-Butterbirne, hochfeine Butterbirne, holzfarbige Butterbirne, Josefine von Mecheln, Liegels Winter-Butterbirne, Regentin, Sterkmanns Butterbirne, Winter-Dechantsbirne, Winter-Nelis.

II. Klasse: Halbbutterbirnen.

Diese sind in Form und äußerem Ansehen den vorigen ganz gleich, nur haben sie ein bloß halbschmelzendes Fleisch.

Von dieser Klasse ist im Obstgrundbuche vertreten: Grüne Magdalena.

III. Klasse: Bergamotten.

Birnen von gleichem Fleische und gleicher innerer Qualität wie die Butterbirnen, aber von platter oder rundlicher Form und namentlich am Stiele abgeplatteter Bildung.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Esperens Bergamotte, Olivier de Serres.

IV. Klasse: Halbbergamotten.

Dies sind solche Birnen, welche ebenfalls die plattrunde oder kugelförmige, am Stiel und Kelch abgeplattete Form haben, aber in der Regel nur halbschmelzendes Fleisch besitzen.

Diese Klasse ist im Obstgrundbuche nicht vertreten.

V. Klasse: Grüne Langbirnen.

Birnen von schmelzendem oder halbschmelzendem Fleische, von länglicher oder langer Form (der Längedurchmesser mindestens ein Viertel größer als der Querdurchmesser) und grüner, nicht oder nur wenig berosteter, auch in der Reife nur grünlichgelb erscheinender Schale.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Neue Poiteau, Pastorenbirne.

VI. Klasse: Flaschenbirnen.

Birnen von schmelzendem und halb schmelzendem Fleische, von länglicher und langer Form (der Längedurchmesser mindestens ein Viertel größer als der Querdurchmesser) und von grüngelber oder gelber Schale, welche ganz oder zum größten Teil von einem zimtfarbigen oder rotgrauen Rost überzogen ist.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Boscs Flaschenbirne, Capiaumont, Clairgeaus Butterbirne.

VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Birnen von schmelzendem oder halbschmelzendem Fleische, von unregelmäßig höckeriger oder beuliger Form, von gleichem oder ungleichem Durchmesser in Länge und Breite.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Colmar d'Arenberg, Fortunée, General Tottleben, Hardenponts-Winter-Butterbirne, Herzogin v. Angouleme, Napoleons Butterbirne, Vereins Dechantsbirne, Williams Christenbirne, Andenken an den Kongreß.

VIII. Klasse: Russeletten.

Birnen mit schmelzendem oder halbschmelzendem, zimtartig gewürztem Fleische und meistens von sogenannter perlförmiger Gestalt (d. h. deren Wölbung am Kelche liegt, von wo die Frucht mit einer schönen Einbiegung nach dem Stiele zu sich verjüngt) und mit ganz oder doch auf der Sonnenseite meist düster geröteter, indes öfter auch leuchtend roter und häufig mit Rost versehener Schale.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Forellenbirne, Gute Luise von Avranches.

IX. Klasse: Muskatellerbirnen.

Kleine und mittelgroße Sommer- oder frühe Herbstbirnen von verschiedener, doch meistens länglicher Form und einem stark ausgesprochenen Bisamgeschmacke.

Von dieser Klasse ist im Obstgrundbuche vertreten: Nagowitzbirne.

X. Klasse: Schmalzbirnen.

Hierher gehören alle noch zu den Tafelbirnen zu zählenden, größeren Früchte mit schmelzendem oder halbschmelzendem Fleische von langer und länglicher Form, die nicht in den acht ersten Klassen inbegriffen sind.

Von dieser Klasse ist im Obstgrundbuche vertreten: Römische Schmalzbirne.

XI. Klasse: Gewürzbirnen.

Ebensolche Birnen, wie in der zehnten Klasse, aber nur kleine Früchte und auch solche von mehr rundlicher Gestalt.

Von dieser Klasse ist im Obstgrundbuche vertreten: Salzburger Birne.

XII. Klasse: Längliche Kochbirnen.

Hierher gehören Birnen mit brüchigem oder rübenartigem Fleische, die nicht herb, sondern fad oder süß sind und deren Längedurchmesser den der Breite übertrifft; sie dienen meistens zum Kochen und Dörren.

Diese Klasse ist im Obstgrundbuche nicht vertreten.

XIII. Klasse: Rundliche Kochbirnen.

Hierher gehören alle Birnen von gleicher Qualität wie die der vorhergehenden Abteilung, deren beide Durchmesser fast gleich sind oder bei welchen der Achsendurchmesser etwas geringer als der der Breite ist.

Diese Klasse ist im Obstgrundbuche nicht vertreten.

XIV. Klasse: Längliche Weinbirnen.

Sämtliche Birnen mit entweder brüchigem, rübenartigem oder selbst halbschmelzendem Fleische, welche einen entschieden herben (adstringierenden) Geschmack besitzen und eine längliche Gestalt haben, d. h. länger als dick sind.

Von dieser Klasse ist im Obstgrundbuche vertreten: Knausbirne.

XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Birnen von derselben inneren Beschaffenheit wie diejenigen der vorigen Abteilung, aber von rundlicher oder plattrunder Form.

Von dieser Klasse sind im Obstgrundbuche vertreten: Großer Katzenkopf, große Rummelterbirne, Lavanttaler Mostbirne, Tepka, Weilersche Mostbirne, Hirschbirne, steirische Mostbirne.

I. Äpfel.

(Alphabetisch geordnet)

1. Alantapfel.

(Großer edler Prinzessinapfel.)

Pomologische Einteilung: V. Klasse: Taubenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, abgestumpft-kegelförmig, vom Baume gelblichgrün, später zitronengelb, auf der Sonnenseite mit kurz-abgesetzten karminroten Streifen besetzt.

Fleisch: Gelblich, fein, mürbe, saftig, mit alantartig gewürztem, weinigem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März.

Verwendbarkeit: Guter Tafelapfel, auf dem Markte gesucht und auch zur Mostbereitung gut verwendbar.

Baum: Groß, mit hochkugelförmiger Krone, sehr tragbar,

Boden, Lage: Für kräftigen und nicht zu trockenen Boden und nicht zu rauhe Lage geeignet.

Besondere Bemerkungen: Wegen der Schönheit und Güte der Frucht für weitere Verbreitung empfehlenswert.

2. Ananas-Reinette.

Pomologische Einteilung: VIII. Klasse: Einfarbige Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochgebaut, nach dem Kelch eiförmig abgerundet, meist sehr regelmäßig gebaut, Schale glatt, vom Baume weg grüngelb, später goldgelb, gewöhnlich ohne Röte, zahlreiche kleine Roststernchen gehören zu den charakteristischen Merkmalen.

Fleisch: Gelbweiß, saftreich, von gewürzhaftem, ananasähnlichem, süßweinsäuerlichem, delikatem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Am besten von Ende November bis März, später fängt die Frucht häufig vom Kernhause an zu faulen.

Verwendbarkeit: Tafelapfel ersten Ranges und für die Küche geschätzt, daher sehr gesucht.

Baum: In der Jugend stark wachsend, mit dicken Zweigen, Äste aufstrebend, das Wachstum läßt aber bald nach und wird der Baum nicht groß, die Fruchtbarkeit tritt bald ein und ist eine sehr reiche. Wird bei der Erziehung zu Hochstämmen am besten auf einen dauerhaften Stammbildner in der Kronenhöhe veredelt.

Boden, Lage: Feuchter, jedoch nicht nasser, hinreichend fruchtbarer, gut bearbeiteter Boden und warme Lage erforderlich, am besten in den Hügellagen, in rauhen Lagen leidet der Baum leicht vom Winterfrost.

Besondere Bemerkungen: Auf geeigneten Standorten gehört die Ananas-Reinette zu den anpflanzungswertesten Sorten, da die Fruchtbarkeit nichts zu wünschen übrig läßt und die Früchte sehr gesucht sind und teuer bezahlt werden, auch sich bisher als ziemlich widerstandsfähig gegen Fusikladium bewährt haben. Um schöne wertvolle Früchte zu erhalten, ist für hinreichende Bodenkraft, öfteres Auslichten und zeitweiliges Verjüngen der Krone zu sorgen, sowie zeitliches Entfernen der oft übermäßig reich angesetzten Früchte nötig; auch ist auf Blatt- und Blutläuse ein wachsames Auge zu richten. In weniger günstigen Obstlagen kann die Ananas-Reinette nur in geschützten Hausgärten als Pyramide oder Buschbaum und an der Wand gezogen werden.

3. Baumanns Reinette.

Pomologische Einteilung: X. Klasse: Rote Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, flach gebaut, Schale glatt, glänzend, vom Baum grünlichgelb, bei voller Reife gelb, wovon aber wenig bemerkbar, da die Frucht fast auf der ganzen Oberfläche karmoisinrot gefärbt und gestreift ist.

Fleisch: Gelblichweiß, anfangs fest, später mürbe, sehr saftig und gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März und noch länger.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht, auf dem Markte sehr gesucht.

Baum: Wächst in der Jugend stark, wird aber nicht groß wegen der sehr frühen und reichen Tragbarkeit, bildet eine kugelige Krone.

Boden, Lage: Nur für kräftigen Boden und nicht zu rauhe Lage zu empfehlen. Für Niederungen besonders geeignet.

Besondere Bemerkungen: Ist unter den rotgefärbten Früchten, welche sehr gesucht sind, eine der empfehlenswertesten Sorten, daher zur Anpflanzung im Großen sehr geeignet.

4. Boikenapfel.

Pomologische Einteilung: III. Klasse: Gulderlinge.

Größe, Form, Farbe: Groß, plattrund, auf der Kelchwölbung stark gerippt, Schale glatt, vom Baume hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite braunrot angelaufen, weiß oder braun punktiert, um Kelch und Stiel rostfleckig.

Fleisch: Weiß, saftvoll, fest, säuerlich, später mürbe und angenehm schmeckend.

Reifezeit, Haltbarkeit: Jänner bis in den Sommer.

Verwendbarkeit: Ist in erster Linie Wirtschaftsapfel, im späten Frühjahr und Sommer als Tafelfrucht gut brauchbar.

Baum: Wuchs mäßig, Krone anfänglich hoch, später flachrund, spät blühend und sehr dauerhaft.

Boden, Lage: Gedeiht noch in leichtem, sandigem Boden und in hohen, rauhen Lagen.

Besondere Bemerkungen: Ist wegen der geringen Anforderungen, der regelmäßigen Tragbarkeit des Baumes und der mehrseitigen, guten Verwendbarkeit der Frucht, verbreitungswürdig.

5. Champagner-Reinette.

(Toskrieger.)

Pomologische Einteilung: III. Klasse: Gulderlinge.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, glatt, ähnlich dem weißen Winter-Taffetapfel, nur fehlen ihm die starken Erhabenheiten auf der Kelchwölbung. Charakteristisch sind die regelmäßigen feinen Falten um den festgeschlossenen spitzen Kelch. Schale glatt, grüngelb, später blaßgelb, besonnte Früchte bis gegen die Hälfte der Oberfläche mit blaßem Rot überzogen, beschattete Früchte ohne Röte.

Fleisch: Weiß, fest, zur Zeit der Baumreife ungenießbar, später mürbe und saftig, angenehm säuerlich, jedoch ohne besonderes Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Februar bis Juni, behält sehr lange seine Frische und welkt nicht.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht nur vom zweiten Range, aber ausgezeichnet zum Mosten, Dörren und zum Gebrauche in der Küche.

Baum: Hochkugelförmig, mittelgroß, mit gedrungenen starken Ästen und kurzem Fruchtholz, sehr tragbar.

Boden, Lage: Macht keine besonderen Ansprüche an die Bodenart, doch soll der Boden gut bearbeitet sein, und kommt noch in den hohen, rauhen Lagen, wie besonders auch in den Niederungen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Dem Obstzüchter, welchem es weniger auf die Erzielung feiner Tafelfrüchte als auf regelmäßige gute Ernten brauchbarer Wirtschaftsfrüchte ankommt, dann für Straßenpflanzungen, ferner für windige Lagen kann die Champagner-Reinette umsomehr empfohlen werden, da sie auch zu den widerstandsfähigsten Sorten bezüglich des Fusikladiums gehört.

Unter den vom Obstbauvereine für Mittelsteiermark im Jahre 1902 zum Exportversuch nach Ostindien verwendeten Apfelsorten hat die Champagner-Reinette das schöne Äußere und die Frische am besten bewahrt.

6. Charlamowsky.

Pomologische Einteilung: IV. Klasse: Rosenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, flachrund, Schale grünlichgelb, später strohgelb, auf der Sonnenseite schön rotgestreift.

Fleisch: Gelblichweiß, locker, saftig, von angenehm säuerlichem, schwachgewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: August, hält bei guter Aufbewahrung bis Anfang Oktober.

Verwendbarkeit: Frühe Tafel- und gesuchte Marktfrucht.

Baum: Mäßig stark, hochkugelförmig, sehr dauerhaft im Winter und in der Blüte, bald und sehr reichtragend.

Boden, Lage: Für jeden Boden geeignet und für rauhe Lagen besonders empfehlenswert.

Besondere Bemerkungen: Verdient als Frühapfel in der Nähe von Städten und für rauhe Lagen, wo die Anzahl der noch gut fortkommenden Sorten schon sehr beschränkt ist, besondere Beachtung.

7. Cors Orangen-Reinette.

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, meist etwas hochgebaut oder rundlich, nach dem Kelche stärker abnehmend, vom Baume grüngelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite rotgestreift, um den Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: Gelblichweiß, anfänglich ziemlich fest, später mürbe, saftig, von sehr angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel-, Markt- und Wirtschaftsfrucht.

Baum: Mittelstark, pyramidal, ziemlich spät blühend und sehr fruchtbar. Wird gerne von der Blattlaus angegriffen.

Boden, Lage: Ansprüche an den Boden mäßig, am geeignetsten für Hausgärten.

Besondere Bemerkungen: Wegen der vorzüglichen Qualität, guter Haltbarkeit der Frucht und wegen reicher Tragbarkeit des Baumes sehr empfehlenswert.

8. Danziger Kantapfel.

(Florentiner, Schwäbischer Rosenapfel, roter Liebesapfel.)

Pomologische Einteilung: IV. Klasse: Rosenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, kugelig, gerippt, Schale fettig, von der grüngelben Grundfarbe meist sehr wenig bemerkbar, da die Frucht gewöhnlich an der ganzen Oberfläche dunkelrot gefärbt ist.

Fleisch: Weißgelb, mit hellgrünen Adern, locker, saftig, weinsäuerlich und dabei hinreichend süß schmeckend.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, in hohen Lagen bis Jänner.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht brauchbar, gesuchte Marktfrucht, zur Mostbereitung recht gut verwendbar.

Baum: Mittelgroß, flachkugelförmig, blüht ziemlich spät, sehr reichtragend, sehr dauerhaft, läßt das Laub lange nicht abfallen.

Boden, Lage: Kommt auch auf leichterem Boden fort und verträgt rauhe Lage.

Besondere Bemerkungen: Zwar nicht zu den besseren Tafelfrüchten gehörend, aber für wirtschaftliche Zwecke recht gut verwendbar, gegen Fusikladium wenig empfindlich, verdient der Danziger Kantapfel, besonders in rauhen Gebirgsgegenden, wo feinere Sorten nicht mehr fortkommen, verbreitet zu werden.

9. Geflammter Kardinal.

(Pleißener Kambur, Birkapfel, Sommerweinler.)

Pomologische Einteilung: VI. Klasse: Rambur oder Pfundäpfel.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, kugelig, nach dem Kelche mehr zugespitzt, öfters hochgebaut, durch breite Erhabenheiten meistens unregelmäßig, vom Baume grüngelb, später schön gelb gefärbt, auf der Sonnenseite kurzabgesetzt gestreift (geflammt).

Fleisch: Grün- oder gelblichweiß, locker, sehr saftig, weinsäuerlich, wenig gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: September, hält bei sorgfältiger Ernte und guter Aufbewahrung bis Jänner.

Verwendbarkeit: Ist zwar keine feine, aber noch gut brauchbare Tafelfrucht, gut verwendbar für Mostbereitung, für die Küche sehr geschätzt, im Handel sehr gesucht.

Baum: Kräftig, flachkronig, sehr fruchtbar, nicht empfindlich.

Boden, Lage: Macht wenig Ansprüche auf den Boden und kommt noch in rauheren Lagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Wegen der ziemlich frühen Reife, der verhältnismäßig langen Dauer, der Größe, Schönheit und der mehrseitigen guten Verwendbarkeit der Frucht, sowie der sehr guten Widerstandsfähigkeit gegen Fusikladium gehört der geflammte Kardinal zu den Sorten, deren Anpflanzung in größerem Maßstabe empfohlen werden kann, besonders auch deshalb, weil die Frucht im Handel gesucht und leicht abgesetzt werden kann. Flachgebaute Früchte werden häufig mit dem Gravensteiner verwechselt, doch ist dieser durch seine regelmäßigere Gestalt, die mehr fettige Schale und durch den starken, angenehmen Geruch vom Kardinal leicht zu unterscheiden.

10. Gelber Bellefleur.

(Metzgers Kalvill.)

Pomologische Einteilung: III. Klasse: Gulderlinge.

Größe, Form, Farbe: Groß, stielbauchig, von der Mitte gegen den Kelch stark abnehmend, auf der Kelchwölbung meist stark geripppt, zitronengelb, auf der Sonnenseite häufig mit zartem Rot angelaufen und mit dunkleren roten Punkten besetzt.

Fleisch: Gelblich, fein, mürbe und saftig, von gewürzhaftem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende November bis März.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und gesuchte Marktfrucht.

Baum: Mittelgroß, breitpyramidal, später breitkronig, von regelmäßiger Tragbarkeit. Leidet leicht an Krebs, ist deshalb auf widerstandsfähige Sorten in der Krone zu veredeln.

Boden, Lage: Nur für nicht zu schweren, fruchtbaren Boden und günstige Obstlagen.

Besondere Bemerkungen: Diese Sorte verdient in geschützten Obstlagen und leichteren, aber nahrhaften Böden wegen guter Tragbarkeit,

Schönheit und Qualität, sowie wegen des leichten Absatzes volle Beachtung. Ist sorgfältig zu ernten.

11. Gelber Edelapfel.

(Golden-Noble.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Groß, flachkugelförmig, sehr regelmäßig gebaut, Schale fein, glatt, glänzend, zitronengelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler gelb, ohne Röte.

Fleisch: Gelblichweiß, fein, sehr saftig und mürbe, von sehr angenehmem weinsäuerlichem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Reift im November und hält sich ohne zu welken bis Jänner.

Verwendbarkeit: Für Tafelzwecke mehr seiner Schönheit als Feinheit wegen beliebt, gesucht auf dem Markte und für jeden wirtschaftlichen Zweck geeignet.

Baum: Kräftig, Krone flachkugelförmig, sehr tragbar.

Boden, Lage: Kommt fast in jedem Boden fort und gedeiht noch in höheren Lagen.

Besondere Bemerkungen: Wegen der Schönheit und guten Verwendbarkeit der Frucht, der guten Tragbarkeit bei sehr mäßigen Ansprüchen ist der gelbe Edelapfel besonders für die obersteirischen, nicht zu rauhen Obstlagen sehr zu empfehlen.

12. Gelber Richard.

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Kalvillen.

Größe, Form, Farbe: Groß, breitkegelförmig, flach gerippt, Schale glatt, grüngelb, später gelb, auf der Sonnenseite dunkler gelb, mitunter blaßrot angelaufen.

Fleisch: Weiß, fein, saftreich, süßweinsäuerlich, sehr aromatisch.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Oktober bis Februar.

Verwendbarkeit: Sehr guter Tafelapfel, gesuchte Marktfrucht, für wirtschaftliche Zwecke gut verwendbar.

Baum: Kräftig, von pyramidalem Wuchse und regelmäßiger Tragbarkeit.

Boden, Lage: Am besten für feuchten, lehmigen Boden, auch noch für rauhere Lagen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Wegen der angeführten guten Eigenschaften ist die Sorte der weiteren Verbreitung zu empfehlen.

13. Goldgelbe Reinette.

(Sommer-Maschanzker.)

Pomologische Einteilung: VIII. Klasse: Einfarbige Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, in Gestalt einem hochgebauten, gut entwickelten Maschanzker sehr ähnlich, Schale glatt, blaßgelb, auf der

Sonnenseite goldgelb, seltener blaßgerötet, auf der Schattenseite mit zahlreichen grünlichen Punkten versehen.

Fleisch: Weiß, anfänglich ziemlich fest, später mürbe, angenehm süßweinsäuerlich.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober bis Dezember.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht brauchbar, sehr gesucht als Marktfrucht, sehr geschätzt für die Küche, zum Dörren und zur Mostbereitung.

Baum: Kräftig, bildet schöne Stämme und eine breitgewölbte lichte Krone, sehr dauerhaft, spät blühend, bald und sehr reichtragend.

Boden, Lage: Auch für mageren Boden und rauhe Obstlagen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Wegen der spät eintretenden Blüte, der großen Dauerhaftigkeit in derselben, der sehr reichen Tragbarkeit, Widerstandsfähigkeit gegen Fusikladium, der vielseitigen Verwendbarkeit, ist die goldgelbe Reinette zur möglichsten Verbreitung in den hohen rauhen Obstlagen zu empfehlen.

14. Goldreinette von Blenheim.

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Sehr groß, glattrund, mit weiter schüsselförmiger Kelcheinsenkung, mit offenem Kelch, sehr regelmäßig gebaut, goldgelb, auf der Sonnenseite karmoisinrot verwaschen und gestreift, Rostanflüge nicht selten.

Fleisch: Gelblich, bei entsprechender Reife mürbe, saftig, von gewürzhaftem, süßweinigem, sehr gutem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende November bis März.

Verwendbarkeit: Tafelfrucht ersten Ranges, für jeden wirtschaftlichen Zweck geeignet, sehr gesuchte Marktfrucht.

Baum: Sehr starkwüchsig, bildet eine breitgewölbte große Krone, sehr tragbar.

Boden, Lage: Nur für kräftigen Boden und geschützte Lage.

Besondere Bemerkungen: Ist als sehr großer, schöner und vorzüglicher Apfel für geschützte Obstgärten mit fruchtbarem Boden sehr empfehlenswert.

15. Graue französische Reinette.

(Leder-Reinette, kleiner Lederapfel.)

Pomologische Einteilung: XI. Klasse: Lederäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, meist glattrund, Grundfarbe olivengrün mit starkem Roste bedeckt, auf der Sonnenseite braunrot angelaufen.

Fleisch: Grünlichweiß, unter der Schale grün, an der Luft schnell braun werdend, locker und mürbe, süßweinig, mäßig saftig.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis April.

Verwendbarkeit: Ist für die Tafel, Küche und zur Mostbereitung gut verwendbar.

Baum: Wächst stark, hat breite Krone und ist sehr tragbar.

Boden, Lage: Verlangt nahrhaften, mäßig feuchten Boden und gedeiht in gewöhnlicher Obstlage.

Besondere Bemerkungen: Diese sonst gut haltbare Leder-Reinette muß, um dem starken Welken vorzubeugen, spät geerntet und an einem kühlen, nicht zu trockenen Orte aufbewahrt werden.

16. Graue Herbst-Reinette.

(Lederapfel, Herbstlederer.)

Pomologische Einteilung: XI. Klasse: Lederäpfel.

Größe, Form, Farbe: In vollkommener Ausbildung groß, flachkugelig, häufig unregelmäßig, beulig. Grundfarbe gelbgrün, später gelb, meist die ganze Oberfläche, je nach der Lage mit stärkerem oder feinerem Roste überzogen.

Fleisch: Grüngelb oder gelbgrün, mit grünen Adern durchzogen, mürbe, saftig, von sehr gutem gewürzhaftem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Von Anfang Oktober bis Ende Dezember.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten Herbst-Tafeläpfeln und ist sehr brauchbar für Mostbereitung und zum Dörren.

Baum: Starkwachsend, eine kugelförmige Krone bildend, dauerhaft, Tragbarkeit regelmäßig, wenn auch nicht immer sehr reich.

Boden, Lage: Zwar nicht sehr anspruchsvoll, aber am besten auf kräftigem, tiefgründigem, genügend feuchtem Boden fortkommend, gedeiht auch noch in rauheren Lagen. In freien, offenen Lagen von Fusikladium wenig ergriffen, dagegen in geschlossenen, feuchten Lagen davon stark leidend.

Besondere Bemerkungen: Wo die Frucht nicht vom Fusikladium leidet, als Herbstapfel zur weiteren Anpflanzung zu empfehlen. Um dem sonst starken Welken vorzubeugen, soll die Aufbewahrung nach dem Verschwitzen der Früchte in dunklen nicht zu trockenen Räumen erfolgen.

17. Gravensteiner.

(Blumenkalvill.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Kalvillen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, meist hochgebaut, seltener flachkugelförmig, auf der Kelchwölbung schön gerippt, Schale fein, glänzend, fettig, in voller Reife hell- bis goldgelb, auf der Sonnenseite kurz abgesetzt gestreift, beschattete Früchte oft ohne Röte.

Fleisch: Gelblich, fein, locker, sehr saftig, von sehr gewürzhaftem, süßweinigem, sehr angenehmem Geschmack und starkem, charakteristischem Geruche.

Reifezeit, Haltbarkeit: September bis Dezember.

Verwendbarkeit: Ausgezeichneter Tafelapfel, gesuchte Marktfrucht, zur Musbereitung besonders geeignet.

Baum: Kräftig wachsend, Krone groß, mit abstehenden Ästen, erst spät tragbar werdend, mittelmäßig fruchtbar.

Boden, Lage: Kräftiger, nicht zu trockener Boden, auch für hohe aber windgeschützte Lagen.

Besondere Bemerkungen: Der Gravensteiner ist wegen seiner vortrefflichen Frucht unter solchen Verhältnissen, wo er sich als hinreichend fruchtbar erweist, sehr empfehlenswert. Gegen Fusikladium zeigt er sich ziemlich widerstandsfähig.

18. Große Kasseler Reinette.

(Holländische Goldreinette.)

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, kugelig, Grundfarbe vom Baume weg grünlichgelb, unansehnlich, später schön goldgelb, auf der Sonnenseite gestreift, durch Rost häufig etwas rauh anzufühlen.

Fleisch: Gelblichweiß, fest, dicht, erst spät mürbe werdend, saftig, von sehr gutem, gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Beginnt erst im Winter genießbar zu werden und gehört zu den am längsten dauernden Äpfeln.

Verwendbarkeit: In voller Reife guter Tafelapfel, sehr gut zur Mostbereitung, gesuchte Marktfrucht.

Baum: Starkwüchsig, mittelgroß, mit hochkugelförmiger Krone, Zweige punktiert, sehr dauerhaft, sehr fruchtbar.

Boden, Lage: Ist zwar nicht anspruchsvoll, aber schöne Früchte erhält man nur auf kräftigem, nicht zu trockenem Boden. Geeignet sowohl für wärmere, wie insbesondere auch für rauhe Lagen und zur Straßenpflanzung.

Besondere Bemerkungen: Wegen der Widerstandsfähigkeit des Baumes, seiner reichen Tragbarkeit und der guten Verwendbarkeit der Früchte, ist die große Kasseler Reinette, insbesondere für rauhere Obstlagen sehr zu empfehlen. Für Straßenpflanzung ist sie darum sehr geeignet, weil die Frucht, so lange sie nicht lagerreif geworden, unansehnlich und ungenießbar ist; Bekämpfung des Fusikladiums ist erforderlich, da sonst die Früchte häufig verkümmern.

19. Großer (rheinischer) Bohnapfel.

Pomologische Einteilung: XIII. Klasse: Streiflinge.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, hochgebaut, auf der Stielwölbung eiförmig abgerundet, nicht selten auch kugelig, Stielhöhle eng, öfter mit Fleischwulst, vom Baume grün, später hellgelb, Sonnenseite fein gestreift, braunrötlich, mit zahlreichen Punkten besetzt.

Fleisch: Grünlichweiß, fest, dicht, vom Baume herb und sauer, bei voller Reife süßlich, saftig, ohne Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Juni und noch länger.

Verwendbarkeit: Ist kein eigentlicher Tafelapfel, aber in der Lagerreife zum Rohgenusse noch verwendbar; sehr wertvoll zum Gebrauche

in der Küche, zum Dörren und zur Mostbereitung, auf dem Markte und im Handel sehr gesucht.

Baum: Kräftig, hochpyramidal, guter Stammbildner, zur Straßenpflanzung sehr geeignet, blüht spät, ist sehr dauerhaft und sehr reichtragend.

Boden, Lage: Macht bezüglich des Bodens keine besonderen Ansprüche, kommt noch in den höchsten, rauhesten und windigen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Wegen der großen Dauerhaftigkeit und Fruchtbarkeit des Baumes, der Haltbarkeit und leichten Versendbarkeit der Früchte, welch letztere sich auch durch ihre Schwere auszeichnen, ist der große Bohnapfel zu den verbreitungswürdigsten Wirtschafts-Apfelsorten zu zählen.

20. Grüner Fürstenapfel.

(Eisapfel, russischer Glasapfel.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, kugelig, nach dem Kelche hin etwas stärker abnehmend, sehr regelmäßig gebaut, grün, erst spät gelbgrün werdend, glatt, glänzend, auf der Sonnenseite nicht selten mit zarter, brauner Röte überlaufen; Früchte aus rauheren Lagen auf der Kelchwölbung mit Rost bedeckt.

Fleisch: Weiß oder grünlichweiß, fest, sehr saftreich, weinsäuerlich, erst spät genießbar werdend.

Reifezeit, Haltbarkeit: Jänner bis in den Sommer, hält sich bei guter Aufbewahrung bis nächsten Herbst frisch.

Verwendbarkeit: Im späten Frühjahre und Sommer wegen seiner Frische und Saftigkeit noch zum Rohgenusse tauglich, hauptsächlich aber für Mostbereitung und zum Gebrauche in der Küche.

Baum: Wächst in der Jugend stark, wird aber nur mittelgroß, hochkronig, sehr tragbar.

Boden, Lage: Macht geringe Ansprüche, kommt noch in sandigen und kiesigen Böden und hohen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Guter Straßenbaum, die Früchte sind schwer und durch ihre lange Dauer ausgezeichnet, ist aber im Hinblicke auf das Vorhandensein besserer Wirtschaftssorten entbehrlich.

21. Grüner Stettiner.

(Grünling.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, zwar nicht platt, aber doch ziemlich breit und abgestumpft auf der Kelchwölbung mit breiten Erhabenheiten, grün, später gelbgrün, auf der Sonnenseite öfters trübrot gefärbt, Schale dick.

Fleisch: Grünlichweiß, zuerst ziemlich fest, später mürbe, saftig, weinsäuerlich, ohne Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis gegen das Frühjahr.

Verwendbarkeit: Ist zwar kein eigentlicher Tafelapfel, aber noch brauchbar zum Rohgenuß, für Mostbereitung gut verwendbar, sehr geschätzt in der Küche, daher auf dem Markte und für den Export sehr gesucht.

Baum: Groß, sehr dauerhaft, leidet nicht wie der des roten Stettiners an Krebs, zwar etwas spät, aber dann sehr regelmäßig tragbar.

Boden, Lage: Für tiefgründigen, kräftigen, nicht zu trockenen Boden, für rauhe und auch für niedere Lagen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Ist wegen der Gesundheit, regelmäßigen Tragbarkeit des Baumes, dann wegen des leichten Absatzes der Frucht für Verhältnisse, wo feinere Sorten weniger gut gedeihen, recht empfehlenswert. Um dem Stippichtwerden vorzubeugen, müssen die Früchte dunkel aufbewahrt werden.

22. Harberts Reinette.

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, breitkugelförmig, nicht selten ziemlich hochgebaut, goldgelb, auf der Sonnenseite sanft gestreift.

Fleisch: Gelblich, ziemlich locker, nicht sehr saftig, gut gewürzt und mit recht angenehmem, weinigem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Anfangs Dezember bis März.

Verwendbarkeit: Recht gute Tafel-, Markt- und Wirtschaftsfrucht.

Baum: Sehr kräftig wachsend, bildet eine breitkugelförmige, große Krone, trägt zwar bald, aber erst später reichlich.

Boden, Lage: Für leichten aber kräftigen Boden und geschützte Lage.

Besondere Bemerkungen: Diese Sorte soll wegen leichter Fäulnis nur ausnahmsweise gepflanzt werden.

23. Huberscher Mostapfel..

(Pairhuberscher Mostapfel.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochgebaut, grüngelb, starkbesonnte Früchte haben rötlichen Anflug.

Fleisch: Weiß, ziemlich fest, herb und bitter, ungenießbar.

Reifezeit, Haltbarkeit: November, Dezember.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten und daher auch für den Export gesuchtesten Mostäpfeln.

Baum: Sehr guter Stammbildner, sehr breitkronig, dauerhaft, spät blühend, zwar etwas spät, aber dann sehr reichtragend.

Boden, Lage: Fruchtbarer Lehmboden, besonders für hügelige Lagen und zur Straßenpflanzung.

Besondere Bemerkungen: Diese Sorte ist für Verhältnisse zu empfehlen, wo es nur auf Produktion von Mostobst ankommt.

24. Kaiser Alexander.

(Pfundapfel.)

Pomologische Einteilung: VI. Klasse: Rambur- oder Pfundäpfel.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, unten sehr breit,

nach dem Kelche stark abnehmend, sich mehr der Kugel- als hochgebauten Form nähernd, hellgelb mit schönen roten Streifen.

Fleisch: Weiß, locker, sehr saftig, säuerlich, ohne besonderes Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober bis Ende November, bei sehr guter Aufbewahrung bis Dezember, eigentlich nur Herbstapfel.

Verwendbarkeit: Tafelfrucht von minderer Feinheit, der Größe und Schönheit wegen aber doch beliebt und daher auf dem Markte sehr gesucht, als Wirtschaftsapfel brauchbar.

Baum: Groß, breitkronig, dauerhaft und gut tragend.

Boden, Lage: Der Baum gedeiht zwar auf kräftigem, feuchtem Boden sehr gut und trägt unter solchen Verhältnissen reichlich, aber die Früchte sind da zu sehr der Fäulnis schon auf dem Baume unterworfen, daher feuchte Standorte nicht zu empfehlen sind. Am geeignetsten für höhere, selbst rauhe aber vom Wind geschützte Lagen.

Besondere Bemerkungen: Wegen der Größe und Schönheit der Frucht, der guten Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit des Baumes, der geringen Empfindlichkeit gegen Fusikladium und der leichten Verwertbarkeit, besonders in höheren Lagen anpflanzungswürdig. Für bessere Obstlagen weniger empfehlenswert.

25. Kanada-Reinette.

(Pariser Rambur-Reinette.)

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Rambur-Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, plattrund, mit breiten Rippen, Stielwölbung charakteristisch breit. Grundfarbe gelbgrün, später gelb, mehr oder weniger mit Rost und zerstreuten Roststernchen überzogen, auf der Sonnenseite etwas braunrot gefärbt, ohne Streifen.

Fleisch: Bei Früchten aus wärmeren Lagen gelblich-, sonst grünlichweiß, locker, saftig, mit gewürzhaftem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Von Ende November bis März, bei guter Ausbildung, sorgfältiger Ernte und Aufbewahrung bis gegen Mai haltbar.

Verwendbarkeit: Ist zu den vorzüglichsten Tafelfrüchten zu zählen und für jeden wirtschaftlichen Zweck brauchbar, im Handel sehr gesucht.

Baum: Wuchs kräftig, flache Kronen bildend, Äste wachsen gerne ineinander, daher besonders in den ersten Jahren nach der Pflanzung durch zweckmäßigen Schnitt nachgeholfen werden muß. Blüht etwas spät.

Boden, Lage: Kommt auch noch in weniger feuchtem, wenn nur fruchtbarem Boden gut fort, beansprucht mildere Lagen, am geeignetsten für sonnige Hügellagen. In rauhen, ebenen Lagen leidet der Baum besonders in der Jugend leicht im Winter und die Früchte erreichen keine besondere Vollkommenheit.

Besondere Bemerkungen: In Anbetracht der nicht übermäßigen Anforderungen an Boden und Lage, der recht befriedigenden Tragbarkeit, der großen, für alle Zwecke vortrefflich verwendbaren Früchte und der geringen Empfindlichkeit gegen Fusikladium ist die Kanada-Reinette in geeigneten Lagen und Böden zu den verbreitungswürdigsten Sorten zu rechnen.

26. Karmeliter-Reinette.

(Perl-Reinette, Forellenapfel.)

Pomologiſche Einteilung: X. Klaſſe: Rote Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochgebaut, vom Baume grünlichgelb, ſpäter goldgelb, auf der Sonnenſeite rotgeſtreift, mit charakteriſtiſchen grauen, rotumringelten Punkten (Forellenpunkten.)

Fleiſch: Gelblichweiß, in der vollen Reife mürbe, aber hinreichend ſaftig, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März, welkt nicht leicht.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafelfrucht, auch zur Moſtbereitung und zum Dörren ſehr brauchbar.

Baum: Kräftig, guter Stammbildner, Krone kugelförmig, bildet häufig Fruchtruten, die an der Spitze eine Blütenknoſpe tragen, ſehr fruchtbar.

Boden Lage: Kommt auch noch auf leichterem, ſelbſt ſandigem Boden fort. Auf ſchwerem, vorherrſchend feuchtem Boden ſpringt die Frucht auf und fault am Baume.

Beſondere Bemerkungen: Wegen der Genügſamkeit des Baumes, der recht befriedigenden Tragbarkeit und der für alle Zwecke ſehr gut verwendbaren Frucht iſt die Karmeliter-Reinette zu den anpflanzungswürdigſten Apfelſorten zu zählen.

27. Königlicher Kurzſtiel.

Pomologiſche Einteilung: XII. Klaſſe: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, platt, mit ſchöner, weiter ziemlich tiefer Kelcheinſenkung, ſehr regelmäßig gebaut, Schale etwas rauh, oft ſchon auf dem Baume ſchön goldgelb, mit dunkelroten Streifen und Marmorierung.

Fleiſch: Gelblich, ziemlich feſt, nicht ſehr ſaftig, von ſehr angenehmem, weinigem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März, bei guter Aufbewahrung länger, welkt leicht.

Verwendbarkeit: Sehr guter, würziger Tafelapfel, für Küche und zum Dörren geſchätzt, gibt infolge des hohen Zuckergehaltes ſehr guten Obſtmoſt.

Baum: In der Jugend hochkronig, ſpäter flachkugelförmig, treibt und blüht ſehr ſpät, ſehr fruchtbar.

Boden, Lage: Für kräftigen, feuchten Boden und für wärmere Lagen geeignet.

Beſondere Bemerkungen: Infolge der guten Tragbarkeit des Baumes, der Schönheit und für alle Zwecke guten Verwendbarkeit der Früchte, verdient der königliche Kurzſtiel in wärmeren Lagen, wo die Früchte vollkommen ausreifen, größere Verbreitung. Um dem ſtarken Welken, welchem die Früchte ſonſt unterworfen ſind, vorzubeugen, iſt die Ernte möglichſt ſpät vorzunehmen und die Aufbewahrung muß in dunklen, nicht zu trockenen Orten erfolgen.

28. Kronprinz Rudolf.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Klein bis mittelgroß, flachrund, glatt, glänzend, Grundfarbe gelb, später hochgelb, auf der Sonnenseite schön dunkelrot gefärbt. In vollkommener Ausbildung haben die Früchte ein sehr schönes Aussehen.

Fleisch: Weiß, zart, saftig, angenehm säuerlich, von nicht sehr hervortretendem Aroma.

Reifezeit: Dezember bis März, hält sich sehr gut.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht mehr seiner Schönheit als Güte wegen brauchbar, zur Mosterzeugung, besonders aber für Kompott sehr geschätzt.

Baum: Hochkronig, sehr gesund, reichtragend.

Boden, Lage: Kräftiger Lehmboden, bezüglich der Lage nicht sehr anspruchsvoll, besonders für Niederungen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Ist eine in der Oststeiermark neu gezüchtete, dort sehr geschätzte Apfelsorte, im Handel gesucht, muß aber sorgfältig verpackt werden, da die Frucht gegen Druck empfindlich ist.

29. Landsberger Reinette.

Pomologische Einteilung: VIII. Klasse: Einfarbige Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, flachkugelförmig, auf der Kelchwölbung schön gerippt, hellgelb, auf der Sonnenseite sanft gerötet.

Fleisch: Gelblichweiß, fest, erst spät mürbe werdend, saftig, mit süßweinigem, gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis Februar.

Verwendbarkeit: Für die Tafel noch gut brauchbar, sehr geschätzt als Markt- und Wirtschaftsfrucht.

Baum: Starkwachsend, schöne Hochstämme mit breitgewölbter Krone bildend, trägt sehr reich.

Boden, Lage: Macht wenig Ansprüche auf den Boden, auch für sandige Böden geeignet, für weniger günstige und windige Lagen noch passend.

Besondere Bemerkungen: Wegen der geringen Ansprüche, der bisher gezeigten Widerstandsfähigkeit gegen Fusikladium und der guten Verwendbarkeit ist die Landsberger Reinette besonders für solche Verhältnisse, wo feinere Sorten nicht mehr gepflanzt werden können, sehr empfehlenswert.

30. Lichtenwalder Wachsapfel.

(Krainer Wachsapfel.)

Pomologische Einteilung: III. Klasse: Gulderlinge.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, hochkugelförmig, gegen den Kelch zu mehr verjüngt, hellgelb, ohne Röte.

Fleisch: Weiß, mürbe, von recht gutem, schwach säuerlichem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Gegen Ende November, bei guter Aufbewahrung bis März.

Verwendbarkeit: Gehört, wenn auf geeignetem Standorte gewachsen, zu den besten Tafelfrüchten und ist auch zum Dörren sehr brauchbar.

Baum: Von mittlerem Wachstume, flachkronig, empfindlich, nur unter besonderen Verhältnissen gut fortkommend und gut tragbar.

Boden, Lage: Verlangt nahrhaften, nicht zu trockenen Boden und beste Lage.

Besondere Bemerkungen: Hat in Steiermark nur lokale Bedeutung; erreicht in der Lichtenwalder Gegend einen besonderen Grad der Vollkommenheit, wird dort von den Händlern sehr gesucht und gut bezahlt.

31. London-Pepping.

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Rambur-Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, flachkugelig, auch hochgebaut, mit fünf deutlich hervorragenden Rippen, in Gestalt ähnlich dem weißen Winter-Kalvill, vom Baume hellgrün, später hellgelb, stark besonnte Früchte haben einen Anflug von zarter Röte.

Fleisch: Weiß bis gelblichweiß, ziemlich fest, saftig, mit sehr angenehmem, süßweinsäuerlichem, gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten Tafelfrüchten, auf dem Markte gesucht, für jeden Zweck in der Wirtschaft gut verwendbar.

Baum: Mittelstark, mit flachrunder Krone, sehr tragbar.

Boden, Lage: Ist bezüglich des Bodens nicht sehr wählerisch, verlangt aber gute Lage.

Besondere Bemerkungen: Da die Früchte für die Tafel sehr gesucht sind und gut bezahlt werden, sich gegen Fusikladium ziemlich widerstandsfähig erweisen und der Baum sich durch gute Tragbarkeit auszeichnet, verdient diese Sorte in den besseren Obstlagen ausgedehnteste Anpflanzung.

32. Morgenduftapfel.

Pomologische Einteilung: IV. Klasse: Rosenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, plattrund, nach dem Kelche stark abnehmend, Stielwölbung sehr flach und breit, Schale glatt, glänzend, am Baume mit starkem blauen Duft überzogen, ringsum gestreift und marmoriert, Punkte fehlen.

Fleisch: Gelblich, unter der Schale, besonders am Kelche rosenrot, anfangs ziemlich fest, später mürbe, von angenehmem, gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März.

Verwendbarkeit: Für die Küche und zur Mostbereitung, zu Ende des Winters brauchbarer Tafelapfel, auf dem Markte gesucht.

Baum: Kräftig, hochkronig, sehr fruchtbar und dauerhaft.

Boden, Lage: Verlangt kräftigen Boden, kommt aber noch in kühleren Lagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Verdient versuchsweise Anpflanzung statt des großen roten Weinapfels (Haslinger).

33. Muskat-Reinette.

Pomologische Einteilung: X. Klasse: Rote Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, kugelförmig, gegen den Kelch etwas zugespitzt, vom Baume gelbgrün, in der Reife trübgelb, rotgestreift, meist etwas rostig.

Fleisch: Gelblichweiß, zart, von stark gewürzhaftem, muskiertem, weinigem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis Februar.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten Tafelfrüchten und ist für jeden wirtschaftlichen Zweck, besonders aber für die Mostbereitung sehr gut verwendbar.

Baum: Nur mittelgroß, hochkugelförmig, gut tragbar. Blüht ziemlich spät.

Boden, Lage: Kräftiger, aber nicht zu feuchter Boden und nicht zu rauhe Lage.

Besondere Bemerkungen: Diese Sorte verdient hauptsächlich der feinen Qualität der Frucht, der nicht besonders großen Ansprüche und recht befriedigender Tragbarkeit wegen, beachtet zu werden.

34. Oberdiecks Reinette.

Pomologische Einteilung: VIII. Klasse: Einfarbige Reinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochkugelförmig, häufig abgestumpft kegelförmig, Kelcheinsenkung platteingedrückt, grüngelb, später gelb, auf der Sonnenseite schwach gerötet, mit zahlreichen, meist rot eingefaßten Punkten.

Fleisch: Gelblichweiß, fein, ziemlich fest, saftreich, mit schwach quittenartig gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Jänner bis März.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht gut brauchbar und für jeden wirtschaftlichen Zweck geeignet.

Baum: In der Jugend sehr kräftig wachsend, pyramidal, bald und reich tragend.

Boden, Lage: Nur für kräftigen, nicht zu trockenen Boden, auf magerem Boden verkümmern die Früchte; gewöhnliche Obstlage.

Besondere Bemerkungen: Wegen der zahlreichen Seitentriebe bildet der Baum in der Baumschule starke, schöne Stämme. Ist verbreitungswürdig.

35. Orleans-Reinette.

(Perlreinette.)

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, meist hochgebaut, regelmäßig, in Form und Farbe ähnlich der Goldparmäne, aber mit zahlreichen Roststpünktchen versehen.

Fleisch: Gelblich, fein, von sehr gutem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis April.

Verwendbarkeit: Für alle Zwecke gut brauchbar.

Baum: Mittelgroß, bildet schöne Pyramiden.

Boden, Lage: Verlangt kräftigen, nicht zu trockenen Boden und geschützte Lage.

Besondere Bemerkungen: Bei den großen Ansprüchen an den Standort, insbesondere bezüglich der Lage, ist die Orleans-Reinette nur unter sehr günstigen Verhältnissen zu empfehlen.

36. Osnabrücker Reinette.

Pomologische Einteilung: XI. Klasse: Lederäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochgebaut, zuweilen flach, nach oben zugespitzt. Schale vom Baume hellgrün, später grüngelb, auf der Sonnenseite häufig rot verwaschen, stark rostig, die Kelchfläche aber stets rostfrei.

Fleisch: Weiß, mit grünem Schimmer, von delikatem, edlem Reinettengeschmacke und angenehmer Weinsäure.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März.

Verwendbarkeit: Sehr geschätzte Tafelfrucht, gesuchte Marktfrucht, für Obstwein und in der Küche gut verwendbar.

Baum: Kräftig, mit hochkugeliger Krone, Äste reichlich mit kurzem Fruchtholze besetzt, sehr tragbar.

Boden, Lage: Ist nicht anspruchsvoll, jedoch für feuchten Boden mehr als für trockenen geeignet, kommt in jeder gewöhnlichen Obstlage fort.

Besondere Bemerkungen: Sehr spätes Pflücken und Aufbewahren an einem dunklen, nicht zu trockenen Orte beugt dem sonst bald eintretenden Welken dieser Sorte vor. Ist verbreitungswürdig.

37. Parkers Pepping.

(St. Nikolaus-Reinette.)

Pomologische Einteilung: XI. Klasse: Lederäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, flachkugelförmig, öfters auch ziemlich hochgebaut, nach dem Kelche stark abnehmend, Grundfarbe hell- bis goldgelb, fast ganz mit zimmtfarbigem Roste überzogen, mit weißen Tupfen.

Fleisch: Gelblich, ziemlich fest, erst spät mürbe werdend, von gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März.

Verwendbarkeit: Als Tafelobst noch brauchbar, sehr geschätzt für Mostbereitung.

Baum: Mittelgroß, hochgehend, sehr tragbar.

Boden, Lage: Kräftiger, mehr feuchter als trockener Boden sagt ihm am besten zu, kommt auch in hohen, rauhen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Empfehlenswert für solche Verhältnisse, wo bessere Obstsorten schon weniger gut gedeihen. Frucht soll erst spät abgenommen werden.

38. Prinzenapfel.

(Walzenapfel.)

Pomologische Einteilung: II. Klasse: Schlotteräpfel.

Größe, Form, Farbe: Groß, walzenförmig, grünlichgelb, später

hellgelb, auf der Sonnenseite schön kurzabgesetzt gestreift und marmoriert. Stiel sehr dünn und lang, in einer engen Höhle.

Fleisch: Gelblichweiß, locker und mürbe, ziemlich saftig, mit angenehm weinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Anfangs Oktober, hält sich bei guter Aufbewahrung bis Jänner, Februar.

Verwendbarkeit: Wegen Schönheit und zufriedenstellender Qualität als Tafel- und Marktfrucht geschätzt, für die Küche und zur Mostbereitung gut brauchbar.

Baum: Hochkugelförmig und lichtkronig, nicht besonders groß, spät blühend, sehr tragbar.

Boden, Lage: Macht geringe Ansprüche an den Boden und ist für rauhe, aber vom Winde geschützte Lagen sehr geeignet.

Besondere Bemerkungen: Diese Sorte verdient wegen guter Tragbarkeit, Schönheit und guter Verwendbarkeit für alle Zwecke, besonders in rauhen Obstlagen, größere Beachtung.

39. Purpurroter Kousinot.

(Englische Büschelreinette, Blutapfel.)

Pomologische Einteilung: IV. Klasse: Rosenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochgebaut, seltener kugelig, Grundfarbe grüngelb, wovon aber meistens wenig zu sehen ist, da die Frucht an der ganzen Oberfläche dunkelrot gefärbt ist, Streifen zeigen sich oft nur an der Schattenseite.

Fleisch: Unter der Schale fast immer gerötet, sonst gelblich oder hellgrün gefärbt, vom Baume ziemlich fest, erst später mürbe und locker, saftig, von süßweinsäuerlichem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Juni.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht noch brauchbar, auf dem Markte gesucht, zur Mostbereitung und zum Dörren sehr gut verwendbar.

Baum: In der Jugend stark wachsend, aber nur mittelgroß werdend, mit hochgehender Krone, daher für Straßenpflanzung sehr geeignet, außerordentlich fruchtbar.

Boden, Lage: Macht an den Boden wenig Ansprüche, die große Tragbarkeit zeigt sich aber nur in kräftigem nicht zu trockenem Boden; kommt auch in hohen, rauhen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Wo nicht auf besondere Feinheit der Frucht, sondern mehr auf wirtschaftliche Verwendbarkeit Rücksicht genommen wird, gehört der purpurrote Kousinot zu den empfehlenswertesten Sorten.

40. Reinette von Damason.

Pomologische Einteilung: XI. Klasse: Lederäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, flachkugelförmig, sehr regelmäßig gebaut, mit ziemlich tiefer, enger, regelmäßiger Kelcheinsenkung, ohne Falten oder Rippen in derselben. Stark rostig, auf der Sonnenseite, mit Ausnahme der stark beschatteten Früchte, dunkelrot gefärbt, wodurch sie sich leicht von der grauen Herbst-Reinette unterscheidet.

Fleisch: Grüngelb, ziemlich fest, später mürbe, saftig gewürzhaft, von recht gutem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis April, welkt gerne.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht brauchbar, für Mostbereitung und zum Dörren sehr gut.

Baum: Wachstum kräftig, guter Stammbildner, Krone groß, kugelförmig, sehr tragbar.

Boden, Lage: Am besten für tiefgründigen, kräftigen, genügend feuchten Boden, kommt auch noch in rauheren Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Da sich der Baum recht gesund hält, sehr tragbar ist und die Früchte wenig empfindlich gegen Fusikladium sind und wegen ihrer guten Verwendbarkeit auf dem Markte gesucht werden, ist die Reinette von Damason der weiteren Vermehrung zu empfehlen.

41. Ribston-Pepping.

(Englische Granat-Reinette.)

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, hochkugelförmig, durch Erhabenheiten häufig etwas unregelmäßig, Grundfarbe in der vollen Reife schön goldgelb, Oberfläche durch Rost meist rauh, auf der Sonnenseite dunkelrot gestreift, Stielwölbung und Stielhöhle stark berostet.

Fleisch: Gelblich, fein, ziemlich fest, später mürbe werdend, von sehr gewürzhaftem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende November bis März.

Verwendbarkeit: Tafelapfel ersten Ranges, auf dem Markte sehr gesucht, sehr schätzbar zur Mostbereitung.

Baum: Kräftig, breitkronig, blüht ziemlich früh, ist aber dauerhaft, die Tragbarkeit läßt häufig etwas zu wünschen übrig.

Boden, Lage: Fordert fruchtbaren, frischen, doch nicht zu feuchten Boden, bei größerer Feuchtigkeit wird der Baum leicht krebskrank. Kommt auch in höheren Lagen gut fort. Wegen des Blütenstechers sind rein sonnige Lagen zu vermeiden.

Besondere Bemerkungen: Da der Ribston-Pepping gegen Fusikladium weniger empfindlich als die Winter-Goldparmäne ist, seine Qualität und Verwendbarkeit derselben aber mindestens gleichzustellen ist, so könnte er unter solchen Verhältnissen, wo er sich als hinreichend fruchtbar erweist, an die Stelle der Winter-Goldparmäne treten.

42. Roter Eiserapfel.

Pomologische Einteilung: XIII. Klasse: Streiflinge.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, hochgebaut, gegen den Kelch zugespitzt, mit feinen Rippen auf der Kelchwölbung, Grundfarbe gelb, davon aber meist wenig zu sehen, da die Frucht fast an der ganzen Oberfläche mit dunklem Rot überzogen ist, wenigstens an der Schattenseite deutlich gestreift; im Rot zahlreiche hellgelbe Punkte.

Fleisch: Gelblich bis grünlichweiß, fest, später mürbe, sehr saftig, süßsäuerlich, ohne Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Vom Jänner an roh genießbar, hält bis in den Sommer und fault nicht leicht.

Verwendbarkeit: Im Frühjahre und Sommer als Tafelapfel brauchbar, geschätzt als Markt- und Mostapfel.

Baum: Kräftig, gesund, mehr flachkronig, spät blühend, sehr reich tragend.

Boden, Lage: Für schweren Boden und kältere Lagen besonders geeignet.

Besondere Bemerkungen: Der Hauptwert dieser Sorte liegt in der Dauerhaftigkeit und Fruchtbarkeit des Baumes und in der langen Haltbarkeit der besonders für wirtschaftliche Zwecke sehr geschätzten Frucht. Verdient daher weitere Verbreitung.

43. Roter Herbst-Kalvill.

(Himbeerapfel, Edelkönig, roter Paradiesapfel.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Kalvillen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, kugelförmig, stark gerippt, an der ganzen Oberfläche dunkelrot gefärbt, mit helleren Punkten, fettig.

Fleisch: Mehr oder weniger rosenrot gefärbt, mit dunkelroten Adern durchzogen, weich, von angenehm säuerlichem, himbeerartigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober bis November, fault gern auf dem Lager.

Verwendbarkeit: Guter Tafel- und Marktapfel und als Mostapfel verwendbar.

Baum: Kräftig wachsend, groß, bald tragend.

Boden, Lage: Für nahrhaften, tiefgrundigen, mäßig feuchten Boden, auch in rauhen Lagen fortkommend.

Besondere Bemerkungen: Wegen der geringen Haltbarkeit nur ausnahmsweise zu empfehlen.

44. Roter trierscher Weinapfel.

Pomologische Einteilung: XIII. Klasse: Streiflinge.

Größe, Form, Farbe: Klein bis mittelgroß, rundlich, nach oben zugespitzt, Kelch hochstehend, Grundfarbe grün, später gelb, fast auf der ganzen Oberfläche blutrot verwaschen und gestreift, mit hellgrauen Punkten

Fleisch: Grünlich, fest, außerordentlich saftig, herbsauer.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober bis Dezember.

Verwendbarkeit: Für Tafelzwecke unbrauchbar, für Obstweinbereitung sehr wertvoll wegen der Vollsaftigkeit; der Most ist gelbglänzend, anfangs etwas herbe, später mild und sehr haltbar.

Baum: Kräftig, mit hochgewölbter, großer Krone, sehr tragbar, sehr gesund und widerstandsfähig.

Boden, Lage: Ist bezüglich des Bodens sehr genügsam und eignet sich zur Anpflanzung auf Straßen und Feldern, auch für hohe Gebirgslagen passend.

Besondere Bemerkungen: Ist für solche Standorte, wo nur Mostobst gepflanzt werden kann, zu empfehlen.

45. Roter Winter-Kalvill.

Pomologiſche Einteilung: I. Klaſſe: Kalvillen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, meiſtens hochgebaut, ſelten rundlich, ſanft gerippt, Schale fein, glänzend, am Baume beduftet, karmoiſinrot verwaſchen, auf der Sonnenſeite dunkler.

Fleiſch: Unter der Schale bis zum Kernhaus rötlich gefärbt, innen weiß, fein, zart und ſaftig, von ſehr angenehmem, wein- oder himbeerartigem Geſchmacke mit kaum merklicher Säure.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis Jänner.

Verwendbarkeit: Als feiner Tafelapfel auf dem Markte geſucht.

Baum: Von mäßigem Wachstum, nicht groß, nur unter beſonderen Verhältniſſen reichtragend.

Boden, Lage: Nur für kräftigen, guten Gartenboden und geſchützte Lage.

Beſondere Bemerkungen: Nur für Liebhaber beſonders feiner Tafelfrüchte zu empfehlen, nicht aber für allgemeine Anpflanzung.

46. Roter Winter-Taubenapfel.

(Täubling.)

Pomologiſche Einteilung: V. Klaſſe: Taubenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Klein bis höchſtens mittelgroß, abgeſtumpft, kegelförmig, zartrot gefärbt und dunkler kurzabgeſetzt geſtreift, mit zahlreichen hellen Punkten beſetzt.

Fleiſch: Weiß, fein, ſaftreich, etwas feſt, von ſehr angenehmem, mandelartigem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Wächſt mäßig und wird nicht groß, ſehr tragbar.

Boden, Lage: Nur für kräftigen Boden, da ſonſt die Früchte zu klein bleiben, geſchützte Lage.

Beſondere Bemerkungen: Iſt nur für Verhältniſſe, wo obige Bedingungen erfüllt ſind, zu empfehlen.

47. Rotgeſtreifter Holzapfel.

Pomologiſche Einteilung: XIII. Klaſſe: Streiflinge.

Größe, Form, Farbe: Klein bis mittelgroß, hochkugelig, gegen den Kelch etwas abnehmend, Grundfarbe grün, faſt auf der ganzen Oberfläche rotgeſtreift.

Fleiſch: Grünlichweiß, feſt, ſaftig, von herbſäuerlichem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, November.

Verwendbarkeit: Moſtapfel.

Baum: Mittelſtark, breitkugelförmig, widerſtandsfähig gegen Krankheiten und ſonſtige ungünſtige Einflüſſe, früh und reichtragend.

Boden, Lage: Bezüglich des Bodens genügſam, gedeiht in allen Lagen und iſt beſonders auch für Niederungen zu empfehlen.

Beſondere Bemerkungen: Wo es darauf ankommt, Moſtäpfel zu ziehen, verdient dieſe Sorte jedenfalls ſehr beachtet zu werden, weil ſie auch im Handel als Moſtapfel ſehr geſucht iſt.

48. Schöner von Boskoop.

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, flachkugelförmig, um den Stiel flach abgerundet, nach dem Kelche stärker abnehmend und mit einer abgestumpften Spitze endigend. Schale goldgelb, durch Rost etwas rauh, auf der Sonnenseite karmoisinrot gestreift, mit ziemlich vielen, starken, sternförmigen Rostpunkten.

Fleisch: Gelblichweiß, fein, zart und saftreich, von delikatem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten späten Winter-Tafel- und Marktäpfeln; auch für jeden Zweck in der Wirtschaft gut brauchbar.

Baum: Stark wachsend, hochkugelkronig, gesund und sehr tragbar.

Boden, Lage: Ist nicht besonders anspruchsvoll an den Boden. nur soll dieser nicht zu trocken sein, am geeignetsten für Niederungen.

Besondere Bemerkungen: Der Schöne von Boskoop gehört zu den wertvollsten, neueren Apfelsorten und verdient daher verbreitet zu werden.

49. Steirischer Passamaner.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, flach gebaut, gelb, starkbesonnte Früchte haben einen rötlichen Anflug, auf der Stielwölbung charakteristisch marmoriert.

Fleisch: Weiß, fest, erst spät mürbe werdend, weinsäuerlich, von angenehmem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Frühjahr.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht brauchbar, gesuchter Marktapfel, zum Mosten und Dörren gut verwendbar.

Baum: Groß, breitkronig, sehr tragbar.

Boden, Lage: Verlangt fruchtbaren Boden, kommt noch in höheren Lagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Leidet sehr an Fusikladium; wäre durch Champagner-Reinette zu ersetzen.

50. Steirischer Winter-Maschanzker.

(Eisapfel.)

Pomologische Einteilung: IX. Klasse: Borsdorfer Reinetten.

Größe, Form, Farbe: In vollkommener Ausbildung mittelgroß. etwas hochgebaut, meist regelmäßig, auf weniger kräftigem Boden klein, kugelig. Freihängende, starkbesonnte Früchte sind bis zur Hälfte mit zartem Rot überlaufen, welches beschatteten Früchten gänzlich fehlt.

Fleisch: Weiß, fest, mäßig saftig, mit angenehm gewürztem, etwas süßem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis spät in das Frühjahr, bei guter Aufbewahrung bis Juni, jedoch wird die Frucht vom April an

weniger saftig und wird später mehlig und trocken, ohne aber merklich zu schrumpfen.

Verwendbarkeit: Brauchbarer Tafel- und vorzüglicher Wirtschaftsapfel. Bei Verwendung zur Mostbereitung werden die Früchte behufs vollkommener Gärung und Klärung des Saftes vorteilhaft mit ein Drittel herber Äpfel oder Birnen gemengt. Most sehr aromatisch. Als Dörrfrucht und für jeden Zweck in der Küche sehr gut verwendbar.

Baum: Wachstum mäßig, Äste hängend, reichlich tragend.

Boden, Lage: Tiefgründiger, fruchtbarer nicht zu trockener Lehmboden, sonnige, freie Hügellagen sind die geeignetsten Standorte. Unter solchen Verhältnissen gedeiht diese Sorte sowohl im Weinklima, wo sie sich bezüglich Größe und Schönheit zu besonderer Vollkommenheit entwickelt, wie auch in den kühleren obersteirischen Lagen noch recht gut. In tiefen feuchten Lagen leiden Baum und Früchte sehr vom Fusikladium, daher soll er in Niederungen nicht gepflanzt werden.

Besondere Bemerkungen: Wegen der vielseitigen Verwendbarkeit, Dauerhaftigkeit und Widerstandsfähigkeit beim Versande ist der steirische Maschanzker eine Handelsfrucht ersten Ranges.

51. Erdika.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, kugelförmig bis hochkugelförmig, grüngelb, später hochgelb, die Sonnenseite dunkelrot gefärbt.

Fleisch: Grünlichweiß, vom Baume weg sehr hart und ungenießbar, später hinreichend mürbe und saftig, schwach säuerlich, von angenehmem Geschmacke, aber ohne besonderes Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende November bis Juni. Gehört zu den härtesten und haltbarsten Sorten.

Verwendbarkeit: Gute Wirtschaftsfrucht.

Baum: Sehr groß und reichtragend.

Boden, Lage: An den Boden keine besonderen Ansprüche machend, scheinen dieser Sorte nur mildere Obstlagen zuzusagen:

Besondere Bemerkungen: Die Frucht hat in Form, Farbe und sonstiger Beschaffenheit große Ähnlichkeit mit dem wälschen Brunner; wahrscheinlich ist sie nur eine Abart von diesem. Ist im Unterlande verbreitungswürdig.

52. Virginischer Rosenapfel.

(Kornapfel.)

Pomologische Einteilung: IV. Klasse: Rosenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, kugelig, mitunter etwas hochgebaut, vom Baume hellgelb, später schön gelb, auf der Sonnenseite gestreift.

Fleisch: Gelblich, fein, zart, locker, von angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Juli bis August.

Verwendbarkeit; Als Frühapfel für den Rohgenuß und als Marktfrucht gesucht.

Baum: Hochkronig, starkwüchsig, mit charakteristisch großen, langen Blättern, ziemlich fruchtbar.

Boden, Lage: Ist auf nicht zu trockenem, kräftigem Boden am tragbarsten und kommt noch in hohen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Hat für gewöhnliche Obstlagen nur als Frühapfel Bedeutung, in hohen, rauhen Lagen verdient er aber mehr Beachtung, jedoch nur in Hausgärten, wo die Frucht vor Diebstahl geschützt ist.

53. Wälscher Brunner.

(Grünes Kolwangel, Großer Brunner.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, kugelig und plattrund, vom Baume grün, später gelb, auf der Sonnenseite trübrot, ohne Streifen.

Fleisch: Fest, dicht, grünlichweiß, säuerlich, ohne besonderes Gewürz.

Reifezeit, Haltbarkeit: Winter bis Frühjahr.

Verwendbarkeit: Wirtschaftsapfel, besonders zur Mosterzeugung geeignet.

Baum: Kräftig, dauerhaft und sehr tragbar.

Boden, Lage: Tiefgründig, kräftig, mehr feucht als trocken, auch in rauhen Lagen gut fortkommend. Im Mittellande nur für Niederungen.

Besondere Bemerkungen: Wegen der geringen Ansprüche an die Lage, der sehr reichen Tragbarkeit, der Haltbarkeit der Frucht, der guten Brauchbarkeit zur Mostbereitung, des leichten Absatzes als Exportfrucht, ist der wälsche Brnnner für solche Obstlagen, die sich zum Anbau von Tafelobst nicht gut eignen, sehr zu empfehlen.

54 Weißer Astrakan.

(Jakobi-Apfel, Butterapfel.)

Pomologische Einteilung: IV. Klasse: Rosenäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, meist flachkugelförmig, strohgelb oder gelbweiß, nur auf der Sonnenseite etwas gerötet und sanft gestreift.

Fleisch: Weiß, fein, weich und saftig, mit angenehmer Säure, nicht selten glasig werdend.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Juli bis August, in kühlen Lagen später.

Verwendbarkeit: Als einer der ersten Sommeräpfel im Haushalte und auf dem Markte geschätzt.

Baum: Kräftig, breitkronig, sehr dauerhaft, ziemlich spät blühend, trägt bald und reich.

Boden, Lage: Macht keine besonderen Ansprüche an den Boden und gedeiht noch in rauhen Lagen.

Besondere Bemerkungen: Als Frühapfel in der Nähe von Städten, für den eigenen Haushalt in geringerer Menge, besonders aber für hohe, rauhe Lagen, wo andere Sorten nicht mehr leicht reifen, zu empfehlen.

55. Weißer Winter-Kalvill.

Pomologiſche Einteilung: I. Klaſſe: Kalvillen.

Größe, Form, Farbe: Groß, teils hoch-, teils flachkugelförmig, mit fünf ſchönen, ſtarken Rippen, grünlichgelb bis weißgelb, auf der Sonnenſeite intenſiver gelb, nicht ſelten mit einem ſchwachrötlichen Anfluge.

Fleiſch: Gelblichweiß, zart, ſehr fein und locker, ſehr wohlriechend, von ausgezeichnetem, ſüßſäuerlichem, erdbeerartigem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März.

Verwendbarkeit: Als Tafelapfel erſten Ranges geſchätzt.

Baum: Mittelſtark wachſend, mittelgroß, auf geeignetem Standorte gut tragend.

Boden, Lage: Verlangt gut bearbeiteten, kräftigen, warmen Boden und warme, geſchützte Lage.

Beſondere Bemerkungen: Am geeignetſten als Zwergbaum, Spalier oder Kordon in geſchützten Hausgärten, als Hoch- oder Halbhochſtamm nur ausnahmsweiſe in den wärmſten Obſtlagen zu empfehlen. Bekämpfung des Fuſikladiums unerläßlich.

56. Weißer Winter-Taffetapfel.

Pomologiſche Einteilung: XV. Klaſſe: Plattäpfel.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, platt, auf der Kelchwölbung gerippt, Schale fein, weiß- bis ſtrohgelb, freihängende Früchte auf der Sonnenſeite blaßrot.

Fleiſch: Weiß, ziemlich feſt, ſaftig, mit einer ſehr angenehmen, feinen Säure.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis März, welkt nicht.

Verwendbarkeit: Geſchätzte Tafelfrucht, für Kompott ausgezeichnet, auch zur Moſterzeugung und zum Dörren ſehr geeignet.

Baum: Starkwüchſig, mit ziemlich ausgebreiteter Krone, blüht ſehr ſpät, die Fruchtbarkeit läßt häufig ſehr zu wünſchen übrig.

Boden, Lage: Verlangt feuchten, ſehr kräftigen Boden, kommt in feuchten Gebirgslagen gut fort.

Beſondere Bemerkungen: Der weiße Winter-Taffetapfel iſt zwar eine ſehr geſuchte Handelsfrucht, da er aber unter den meiſten Verhältniſſen nur eine geringe Tragbarkeit zeigt und er überdies empfindlich gegen Fuſikladium iſt und auch ſehr vom Blütenſtecher zu leiden hat, dürfte ſeine weitere Anpflanzung nur ausnahmsweiſe zu empfehlen ſein.

57. Wiesling, rotgeſtreifter.

Pomologiſche Einteilung: XIII. Klaſſe: Streiflinge.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, unten ſtarkbauchig, nach oben ſich verjüngend, geſtreift.

Fleiſch: Weiß, grob, ſäuerlich, ohne feines Aroma.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober bis Dezember.

Verwendbarkeit: Moſtapfel.

Baum: Stark und gesund, reichtragend.

Boden, Lage: Macht an den Boden keine besonderen Ansprüche und kommt noch in kälteren Lagen vor.

Besondere Bemerkungen: Wenn es in kühleren Lagen darauf ankommt, mehrere Mostapfelsorten zu pflanzen, so mag auch der Wiesling dort Platz finden, sonst ist er überflüssig.

58. Winter-Goldparmäne.

(Englische Winter-Goldparmäne, Gold-Reinette.)

Pomologische Einteilung: XII. Klasse: Goldreinetten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, hochgebaut, abgestumpft kegelförmig, doch stets der Bauch knapp unter der Mitte, gegen den Stiel sich wieder verjüngend, oft sich auch der Kugelform nähernd. Grundfarbe in der vollen Reife schön goldgelb, an der Sonnenseite deutlich gestreift, häufig durch feine Rostbekleidung etwas rauh. Kelch weit offen, Blättchen grün. Stielhöhle grünlich, mit zartem Roste bekleidet.

Fleisch: Gelbweiß, fein, etwas fest, doch hinreichend mürbe und saftig, von gewürzhaftem, sehr edlem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Vom November bis Mitte Jänner am brauchbarsten, längere Haltbarkeit nur bei sehr guter Aufbewahrung.

Verwendbarkeit: Sehr geschätzte Tafelfrucht und für jeden wirtschaftlichen Zweck, darunter besonders zum Dörren und zur Mostbereitung sehr geschätzt.

Baum: Wächst in der Jugend kräftig, daher guter Stammbildner. Nach der Auspflanzung läßt das Wachstum infolge der großen Fruchtbarkeit des Baumes bald nach, wird nicht groß und muß zeitweise verjüngt werden. Hasen, Wühlmäuse, Blatt- und Blutläuse bevorzugen ihn vor den meisten anderen Sorten.

Boden, Lage: Kräftiger, nicht zu trockener Boden und höhere, freie Lage sind unbedingt erforderlich, da sonst der Baum bald erschöpft ist und sowohl Holz wie Früchte vom Fusikladium zu Grunde gerichtet werden.

Besondere Bemerkungen: Dezennien hindurch war die Winter-Goldparmäne ihrer großen Tragbarkeit, Schönheit und Güte wegen zu den verbreitungswürdigsten Apfelsorten zu zählen, da sie auch im Handel sehr gesucht war und gut bezahlt wurde. Wegen ihrer großen Empfindlichkeit gegen das Fusikladium wird sie in neuerer Zeit seltener gepflanzt, ja es werden sogar sehr häufig die erwachsenen Bäume mit anderen, weniger empfindlichen Sorten umgepfropft. Jedenfalls ist bei der Wahl dieser Sorte große Vorsicht nötig. Am ehesten dürfte sie sich noch nach den bisherigen Erfahrungen für die obersteirischen, nicht zu rauhen Lagen empfehlen, sonst aber wird der Obstzüchter mit dieser Sorte nur bei regelmäßiger Düngung, jährlich dreimaligem Bespritzen mit Kupfer-Kalklösung und zeitweiliger Verjüngung der Bäume, seine Rechnung finden.

II. Birnen.

(Alphabetisch geordnet.)

1. Andenken an den Kongreß.

(Kongreßbirne.)

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Sehr groß, in der Form zwischen konisch und flaschenförmig, gegen den Kelch gewöhnlich stark beulig, gegen den Stiel häufig etwas gebogen, in eine nicht stark abgestumpfte Spitze endigend. Schale glatt, glänzend, in voller Reife hellgoldgelb, an der Sonnenseite verwaschen rot oder auch streifig gerötet, wenig punktiert, meistens nur um den Stiel und Kelch etwas rostig.

Fleisch: Gelblichweiß, schmelzend oder halbschmelzend, saftig, von süßsäuerlichem, gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: September bis anfangs Oktober.

Verwendbarkeit: Ist in erster Linie Dekorationsfrucht, bei voller Entwicklung aber auch eine gute Tafelfrucht.

Baum: Wachstum mäßig, nur für Pyramiden, Spalier und Kordon geeignet, früh und reichtragend.

Boden, Lage: Macht an den Boden sehr geringe Anforderungen und ist, wenn auf die Qualität weniger gesehen wird, selbst noch für höhere aber windgeschützte Lagen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Ist auf Wildling zu veredeln oder auf Quitte mit Anwendung der Zwischenveredlung zu ziehen. Ist verbreitungswürdig.

2. Blumenbachs Butterbirne.

(Soldat Laboureur.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirne.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, meist birnförmig, doch auch durch stärkere Beulen öfters glockenförmig, Schale etwas rauh, gelblichgrün, später gelb, ohne Röte, auf der Sonnenseite nur dunkler gelb, mit vielen braunen Punkten, um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: Weiß bis gelblichweiß, schmelzend, von weinsäuerlichem, zimmetartig gewürztem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, November.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Ziemlich kräftig, pyramidal, sehr tragbar.

Boden, Lage: Wenig anspruchsvoll an die Bodenart, wenn nur dungkräftig, in etwas geschützten Lagen auch als Hochstamm tauglich. Kann zur Vermehrung empfohlen werden.

3. Boscs Flaschenbirne.

(Kaiser Alexander.)

Pomologische Einteilung: VI. Klasse: Flaschenbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, lang, flaschenförmig, der Bauch gegen den Kelch hin, nach dem Stiele biegt sich die Frucht sanft ein und endigt mit einer abgestumpften Spitze. Schale fein, in voller Reife hellgelb, selten etwas gerötet, meist an der ganzen Oberfläche mit zimmetfarbigem Roste bekleidet.

Fleisch: Weiß bis gelblichweiß, saftig und schmelzend, süß und feingewürzt, mit angenehmer Säure.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, einige Wochen.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten Tafel- und Marktfrüchten.

Baum: In der Jugend lebhaft wachsend, Äste abstehend, gedeiht nur auf Wildling, fast alljährlich tragbar.

Boden, Lage: Verlangt fruchtbaren, nicht zu trockenen Boden, kommt aber in geschützten Hausgärten noch in höheren Obstlagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Verdient wegen der geringen Ansprüche, der regelmäßigen Tragbarkeit und der vortrefflichen Qualität der Frucht größere Verbreitung.

4. Capiaumont.

Pomologische Einteilung: VI. Klasse: Flaschenbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, länglich-birnförmig bis flaschenförmig, nach dem Kelche halbkugelförmig abgerundet, gegen den Stiel zugespitzt, jedoch sehr veränderlich, Schale in der Reife hellgelb, meistens die ganze Oberfläche, sonst aber wenigstens auf der Sonnenseite zimmetfarbig beroſtet, weiß punktiert; bei starkbesonnten Früchten ist der Rost bronzefarbig und an der Sonnenseite zeigt sich eine dunkle Röte.

Fleisch: Weiß, saftig, meist ganz schmelzend, weinsäuerlich und gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober.

Verwendbarkeit: Gute Tafel- und gesuchte Marktfrucht, auch für wirtschaftliche Zwecke gut brauchbar.

Baum: Mittelstark, sehr tragbar.

Boden, Lage: Kommt bei genügender Feuchtigkeit auch in sandigem Boden fort und fordert geschützte Lage.

Besondere Bemerkungen: Ist für Pyramiden am besten auf Wildling zu veredeln, für Kordon und Spalier ist Quitte mit Zwischenveredlung zu nehmen. Ist verbreitungswürdig.

5. Clairgeaus Butterbirne.

Pomologische Einteilung: VI. Klasse: Flaschenbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, langbirnförmig, nach einer Seite hin gekrümmt. Der Bauch sitzt gegen den Kelch, gegen den Stiel nimmt die Frucht stark ab und endigt in eine wenig abge-

stumpfte Spitze. Stiel kurz, meist zur Seite gedrückt. Schale grün, in voller Reife goldgelb, auf der Sonnenseite karminrot mit grauroſtigen Flecken und graugelben Punkten, um Kelch und Stiel findet sich zusammenhängender Roſt.

Fleiſch: Weiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, gezuckert und gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: Mitte Oktober bis Ende November und noch länger.

Verwendbarkeit: Gute Tafel- und sehr gesuchte Marktfrucht.

Baum: Wuchs mäßig, früh und reichtragend.

Boden, Lage: Verlangt warmen, mäßig feuchten Boden und geschützte Lage.

Beſondere Bemerkungen: Wird am beſten nur auf Wildlingunterlage veredelt. Wegen der großen Fruchtbarkeit und ihrer Schönheit wegen verdient diese Sorte größere Verbreitung.

6. Colmar d'Arenberg.

(Gloire der Pomologie.)

Pomologiſche Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, bauchig, kegelförmig, beulig, gegen den Stiel stumpfſpitzig. Schale lichtgrün, später zitronengelb, grün oder braun punktiert, mit mehr oder weniger Roſtflecken.

Fleiſch: Weißgelb, fein, schmelzend, von delikatem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Oktober bis November.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Dekorationsfrucht.

Baum: In der Jugend sehr kräftig wachsend, Zweige stark, sehr bald und reichtragend.

Boden, Lage: Nur für kräftigen, nicht zu trockenen Boden und geschützte Hausgärten.

Beſondere Bemerkungen: Eignet sich am beſten für Pyramiden und Spaliere. Schnitt kurz, weil sonſt der Baum infolge der reichen Tragbarkeit bald erschöpft wird. Kann zur Vermehrung empfohlen werden.

7. Colomas Herbſt-Butterbirne.

Pomologiſche Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis nahezu groß, gewöhnlich bauchig, eiförmig, Schale in der Reife grüngelb bis hellgelb, selten etwas gerötet, stellenweise mehr oder weniger mit feinem Roſte bekleidet, der auf der Kelchwölbung stärker wird und dieſelbe ganz bedeckt.

Fleiſch: Gelblichweiß, saftig, schmelzend, mit gewürzhaftem, gezuckertem Weingeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Mitte Oktober und hält sich bei guter Aufbewahrung drei Wochen.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Kräftig, mit sehr schönem, pyramidalem Wuchſe, sehr fruchtbar, auf Quitte auch gut gedeihend. Das Fruchtholz ſoll nicht beſchnitten werden.

Boden, Lage: Am beſten für nicht zu trockenen, fruchtbaren Lehmboden, für ſandige Grundſtücke nur tauglich, wenn ſie feucht ſind. Die volle Güte erlangt die Frucht nur in warmen Lagen. In kühleren Lagen immer noch als Tafelfrucht brauchbar.

Beſondere Bemerkungen: In geſchützten Hausgärten auch als Hochſtamm gut fortkommend, ſonſt als Pyramide oder Spalierbaum zu ziehen, und zwar auf Quitten-Unterlage. Iſt verbreitungswürdig.

8. Diels Butterbirne.

Pomologiſche Einteilung: I. Klaſſe: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis ſehr groß, dickbauchig, nach dem Stiele ſtark abnehmend, meiſtens etwas beulig, hellgrün, in voller Reife gelblich, mit vielen grauen Punkten und Roſtflecken beſetzt.

Fleiſch: Weiß, ſchmelzend, um das Kernhaus häufig etwas körnig, von gewürzhaftem Zuckergeſchmacke. Auf weniger günſtigem Standorte etwas, doch nicht unangenehm herbe.

Reifezeit, Haltbarkeit: November, Dezember.

Verwendbarkeit: Als Tafel- und Marktfrucht ausgezeichnet.

Baum: Sehr kräftig, Zweige häufig hängend, aber bei entſprechender Erziehung doch ſchöne Pyramiden bildend, nicht empfindlich, regelmäßig und reichtragend.

Boden, Lage: In kräftigem, gut gelockertem Lehmboden auch noch in nicht beſonders warmen Lagen gut fortkommend.

Beſondere Bemerkungen: Dieſe Sorte gedeiht in geſchützten Lagen auch recht gut als Hochſtamm, ſonſt empfiehlt ſich ihre Anpflanzung wegen der regelmäßigen und reichen Tragbarkeit, der großen Früchte, welche als Tafel- und Marktfrucht ſehr geſucht ſind, in möglichſt großer Menge als Pyramide und Spalierbaum.

9. Doppelte Philippsbirne.

Pomologiſche Einteilung: I. Klaſſe: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß, ſtumpfkegelförmig, Bauch ſitzt gegen den Kelch hin, nach dem Stiel ſanft eingebogen und mit einer abgeſtumpften Spitze endigend. Schale mattgrün, ſpäter hellgelb, an der Sonnenſeite bisweilen etwas gerötet, mit vielen bräunlichen Punkten um Kelch und Stiel, oft auch mehr oder weniger roſtig. Stiel ſtark, meiſt fleiſchig wie eingedrückt, häufig neben einem Fleiſchwulſt.

Fleiſch: Mattgelb, ſchmelzend, ſehr ſaftreich, von weinartigem, gezuckertem, erfriſchendem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: September, Oktober.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Kräftig wachſend, etwas breitkronig, für Pyramiden daher weniger tauglich, ſehr tragbar.

Boden, Lage: Warmer, leichter Boden und geſchützte Standorte.

Beſondere Bemerkungen: Gedeiht auf Quitte und Wildling. In ſchweren, kalten Böden und minderer Lage leidet die Qualität der Frucht. Iſt verbreitungswürdig.

10. Esperens Bergamotte.

Pomologische Einteilung: III. Klasse: Bergamotten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, plattrund, öfters auch kreiselförmig, überhaupt veränderlich, Schale rauh, grün, mit grauen Punkten und Rostflecken, später gelblich.

Fleisch: Gelblich, mitunter schwachrötlich, saftreich, schmelzend, von erfrischendem, delikatem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Jänner, bei guter Aufbewahrung bis Mai.

Verwendbarkeit: Ist eine der spätesten und wertvollsten Winter-Tafelbirnen, die auch auf dem Markte sehr gesucht ist.

Baum: Kräftig, pyramidal, für verschiedene Formen, besonders als Spalier geeignet, dauerhaft und sehr tragbar.

Boden, Lage: Verlangt feuchten, kräftigen Boden und warme Weingartenlage.

Besondere Bemerkungen: Für warme Lagen wegen der frühen und reichen Tragbarkeit sowie wegen ihrer Qualität sehr wertvoll; in weniger günstigen Lagen aber bildet sie sich nur zur Kochbirne aus. Ist möglichst spät zu ernten. Diese Sorte verdient sehr verbreitet zu werden.

11. Forellenbirne.

Pomologische Einteilung: VIII. Klasse: Russeletten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, verschieden geformt, bald abgestumpft, kegelförmig, gegen den Kelch bauchig, bald länglich; gelb, auf der Sonnenseite karminrot, mit zahlreichen, charakteristischen, bräunlichen roteingefaßten Punkten. (Forellenpunkte.)

Fleisch: Weiß oder weißgelb, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, von gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem, alant- oder melonenartigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: November bis Jänner.

Verwendbarkeit: Wegen Güte und Schönheit sehr gesuchte Tafel- und Marktfrucht, auch zum Dörren sehr brauchbar.

Baum: Kräftig, schöne Pyramiden bildend, bei langem Schnitte bald und reichtragend; für Zwergbäume auf Quittenunterlage geeignet.

Boden, Lage: Verlangt fruchtbaren Boden und taugt besonders als Hochstamm nur für geschützte Hausgärten.

Besondere Bemerkungen: Die Sorte verdient wegen der oben angeführten Eigenschaften eine größere Verbreitung als sie derzeit hat.

12. Fortunée.

(Glücksbirne.)

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, unregelmäßig, dickbauchig, rundlich, nach dem Stiele stumpf zugespitzt, Schale gelbgrün, später dunkelgelb, fast ganz mit zimmetfarbigem Roste überzogen.

Fleisch: Weiß, schmelzend, saftig, von gewürzhaftem, erfrischendem, durch feine Säure erhabenem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Februar bis März und noch länger.

Verwendbarkeit: Ausgezeichnete späte Winter-Tafelfrucht.

Baum: Wuchs kräftig, auf Quitte und Wildling sehr fruchtbar.

Boden, Lage: Nur für kräftigen Boden und Weingartenlage als Pyramide oder Spalier.

Besondere Bemerkungen: Die Frucht ist spät zu ernten und an einem kühlen, nicht zu trockenen Orte aufzubewahren, weil sie sonst vor der Genußreife welk wird und ihre volle Güte nicht erlangt. Ist verbreitungswürdig.

13. General Tottleben.

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, langbirn- bis flaschenförmig, am Kelche abgerundet, gegen den Stiel sanft eingebogen, mit einer stumpfen Spitze endigend, Stiel lang, dünn, gebogen, Schale hellgrün, später hellgelb, rostfleckig.

Fleisch: Gelblichweiß, manchmal etwas rötlich, saftig und schmelzend, von angenehmem, süßweinigem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, November.

Verwendbarkeit: Gute Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Lebhaft wachsend, mit langen, dünnen Zweigen, auf Quitte und Wildling gedeihend, sehr tragbar.

Boden, Lage: Kräftiger, nicht zu feuchter Boden, warme, sonnige Lage.

Besondere Bemerkungen: Obwohl der Baum in feuchtem Boden gut gedeiht, ist seine Anpflanzung in solchem nicht zu empfehlen, weil die Frucht sonst auf dem Baume fault. Am besten eignet sich die Sorte für Zwergbäume, in zwar geschützten, aber nicht tiefen, feuchten Lagen.

14. Graue Herbst-Butterbirne.

(Ilambert.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, dickbauchig, gegen den Stiel und Kelch stark zugespitzt, Schale in der Reife gelbgrün, meistens auf der ganzen Oberfläche stark berostet, selten auf der Sonnenseite trüb gerötet.

Fleisch: Mattweiß, oder grünlichweiß, sehr saftig, vollkommen schmelzend, von vorzüglichem, süßweinigem, muskiertem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Reift mit der weißen Herbstbutterbirne im Oktober und hält sich nur einige Wochen.

Verwendbarkeit: Gehört zu den feinsten Tafelfrüchten und ist auf dem Markte sehr gesucht.

Baum: Kräftig, mit sperrigen, hängenden Zweigen, auch auf Quitte veredelt gut fortkommend, reichtragend.

Boden, Lage: Verlangt tiefgründigen, warmen, fruchtbaren Boden und warme, geschützte Lage.

Besondere Bemerkungen: Auf ungeeigneten Standorten ist diese Sorte noch mehr als die weiße Herbstbutterbirne dem Steinigwerden unterworfen, auch leidet sie sehr vom Fusikladium, welches daher unbedingt bekämpft werden muß. Ist verbreitungswürdig.

15. Großer Katzenkopf.

(Pfundbirne, Schlägelbirne.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, kreiselförmig, dickbauchig, gegen den Stiel hin meistens etwas eingeschnürt, um den Kelch breit abgerundet, vom Baume grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite meistens stark gerötet, feinpunktiert, um den Kelch und Stiel etwas rostspurig, Stiel lang.

Fleisch: Weiß, fest, grobkörnig, herbe.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende November bis Frühjahr.

Verwendbarkeit: Für Mostbereitung, besonders aber zum Kochen sehr geeignet, zum Rohgenusse unbrauchbar.

Baum: Sehr kräftig, ziemlich breit- und lichtkronig, bald und sehr reichtragend.

Boden, Lage: Nicht besonders anspruchsvoll an den Boden, am passendsten für gewöhnliche Obstlagen.

Besondere Bemerkungen: Wegen der reichen Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit des Baumes sowie wegen der großen, schönen Früchte, verdient die Sorte für wirtschaftliche Zwecke eine größere Beachtung.

16. Große Rummelterbirne.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, platt, doch meist nach dem Stiele etwas mehr als nach dem Kelche abnehmend, Schale gelbgrün, in der Lagerreife gelb, braun punktiert.

Fleisch: Fest, grobkörnig, herbsüß.

Reifezeit, Haltbarkeit: Anfang bis Ende Oktober, wird nicht bald teigig.

Verwendbarkeit: Soll nach der Ernte etwas nachreifen gelassen werden und gibt, vor dem Weichwerden verarbeitet, ausgezeichneten Most.

Baum: Raschwüchsig, etwas breitkronig, bald und sehr reichtragend.

Boden, Lage: Für kräftigen, tiefen Boden und Berglagen.

Besondere Bemerkungen: Wegen der bald eintretenden Tragbarkeit, der Größe der Früchte, sowie ihrer vorzüglichen Eignung zur Mostbereitung ist die Rummelterbirne zu den empfehlenswertesten Mostbirnen zu rechnen und verdient, mit Ausnahme der sehr rauhen Lagen, ausgedehnteste Verbreitung.

17. Grüne Magdalene.

Pomologische Einteilung: II. Klasse: Halbbutterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Klein bis mittelgroß, rundlich oder nach dem Stiele zu etwas verlängert, grün, in der Reife gelblichgrün, selten etwas rostig.

Fleisch: Gelblichweiß, sehr saftig und erfrischend, meistens etwas rauschend, mit säuerlich-süßem, sehr angenehmem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Juli, Anfang August.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten, frühen Tafelfrüchten, auch zum Dörren brauchbar.

Baum: In der Jugend rasch wachsend, hochpyramidal, sehr tragbar.

Boden, Lage: Nicht zu feuchter, fruchtbarer Boden und mildere Obstlagen sagen ihr am besten zu.

Besondere Bemerkungen: Die Birne reift auch noch in hohen, rauhen Lagen. Verdient ausgedehnte Verbreitung.

18. Gute Luise von Avranches.

Pomologische Einteilung: VIII. Klasse: Russeletten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, länglicheiförmig, die wahre Birnform darstellend, grünlichgelb, auf der Sonnenseite schön gerötet und forellenartig punktiert.

Fleisch: Gelblichweiß, sehr saftig, vollkommen schmelzend, von angenehm süßem, zugleich weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende September, Oktober.

Verwendbarkeit: Vorzügliche Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Mittelgroß, pyramidal, sehr früh und außerordentlich reich tragend.

Boden, Lage: An den Boden nicht sehr anspruchsvoll, empfiehlt es sich doch wegen der reichen Tragbarkeit der Sorte, denselben in guter Kraft zu erhalten. Kommt in geschützten Hausgärten auch noch in höheren Obstlagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Wo von Herbstbirnen ein größerer Bedarf, ist diese Sorte zur Anpflanzung in größerem Maßstabe sehr empfehlenswert.

19. Hardenponts Winter-Butterbirne.

(Kronprinz Ferdinand.)

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, meist stark bauchig, nach dem Kelche und Stiele stark abnehmend, beulig, Schale hellgrün, erst spät hellgelb werdend, ohne Röte, aber mit zahlreichen feinen Punkten besetzt, die gegen den Stiel und Kelch nicht selten in Rostflecken übergehn.

Fleisch: Weiß, fein, schmelzend, saftreich, von delikatem, weinartigem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Jänner, Februar.

Verwendbarkeit: Gehört, wenn auf geeignetem Standorte gewachsen, zu den vorzüglichsten Winter-Tafelbirnen.

Baum: Mittelgroß, pyramidal, gut tragbar.

Boden, Lage: Verlangt fruchtbaren, feuchten, warmen Boden und Weinklima.

Besondere Bemerkungen: Wird am besten als Zwergbaum und Spalier gezogen, als Hochstamm nur für die günstigsten Lagen tauglich. Auf ungeeignetem Standorte wird die Frucht steinig. Gegen Fusikladium muß mit Kupferkalklösung gespritzt werden. Zur Anpflanzung sehr zu empfehlen.

20. Hardys Butterbirne.

(Gellerts Butterbirne.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß, abgestumpft kegelförmig, Bauch mehr gegen den Kelch hin, nach dem Stiele sich auf einer Seite etwas einbiegend, mit einer nicht stark abgestumpften Spitze endigend; Schale gelbgrün, später gelb, rauh anzufühlen; Rostpunkte und Anflüge von Rost überziehen mehr oder weniger die Oberfläche der Frucht.

Fleisch: Gelblichweiß, fein, schmelzend, sehr saftig, von erfrischendem, delikatem, weinigem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende September bis Ende Oktober.

Verwendbarkeit: Ausgezeichnete Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Stark wachsend, hochpyramidal, auch als Halb- und Hochstamm geeignet, sehr fruchtbar.

Boden, Lage: Für nicht zu trockenen, fruchtbaren Boden und geschützte Lage.

Besondere Bemerkungen: Kann auf Quitte und Wildling veredelt werden und ist nicht nur wegen Qualität der Frucht, sondern auch wegen des schönen Wuchses des Baumes empfehlenswert.

21. Herzogin von Angouleme.

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, abgestumpft kegelförmig, beulig, grünlichgelb, in der Reife blaßzitronengelb, ohne Röte oder nur mit ganz schwachem Anfluge erdartiger Röte, Punkte zahlreich, hellbraun, rostfleckig.

Fleisch: Weiß, schmelzend, saftig, von angenehm süßem, zimmetartig gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Oktober bis November.

Verwendbarkeit: Wenn in günstiger Lage gewachsen, ausgezeichnete Tafelfrucht, im Handel gesucht.

Baum: Kräftig, bildet schöne Pyramiden und ist sehr fruchtbar. Gedeiht auf Quitte.

Lage, Boden: Nur für feuchtwarmen Boden und Weinklima, da sonst die Früchte nur halbschmelzend und gerne steinig werden.

Besondere Bemerkungen: Wegen der Größe, Qualität und der reichen Tragbarkeit in geschützten Hausgärten sehr anpflanzungswürdig.

22. Hirschbirne.

(Herbstbirne.)

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Fast mittelgroß, kreiselförmig, Kelchwölbung ziemlich breit, etwas uneben, grün, auf der Sonnenseite trübrot.

Fleisch: Fest, ziemlich herbe, wird bald teigig.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende September, anfangs Oktober, im teigigen Zustande bis Ende Oktober, muß für Most vor dem Weichwerden verarbeitet werden.

Verwendbarkeit: Gibt zur richtigen Zeit verarbeitet guten und haltbaren Most.

Baum: Sehr groß, ziemlich breitkronig, Blätter länglich, oval, dick, glänzend, lederig, kaum merklich wollig. Tragbarkeit tritt spät ein, ist aber dann sehr reich und erlangt der Baum ein hohes Alter.

Boden, Lage: Kommt auf tiefgründigem Boden auch noch in hohen Lagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Ist in der Oststeiermark am meisten verbreitet und ist dort eine hervorragende Handelsfrucht. Zum Anbau in größerem Maße sehr zu empfehlen.

23. Hochfeine Butterbirne.

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß, kreiselförmig oder auch eiförmig, nach dem Stiele mehr abnehmend, mit meist in diesen übergehender Spitze, Schale glatt, fein, grünlich zitronengelb, mit feinen, bräunlichen Punkten und netzartigem Roste bekleidet, der sich manchmal über die ganze Frucht hinzieht.

Fleisch: Gelblichweiß, sehr fein, ganz schmelzend und saftig, von durch angenehme Säure und Gewürz ausgezeichnetem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Mitte bis Ende Oktober.

Verwendbarkeit: Gehört zu den besten Herbst-Tafelbirnen.

Baum: Mittelstark, gibt schöne Pyramiden.

Boden, Lage: Für nahrhaften, mehr feuchten als trockenen Boden und warme Lage.

Besondere Bemerkungen: Ist auf Wildling zu veredeln, oder auf Quitte mit Zwischenveredlung aufzusetzen. Die Frucht ist etwas vor der vollen Reife zu pflücken, weil sie sonst bald mehlig wird und sich nicht lange hält. Ist verbreitungswürdig.

24. Holzfarbige Butterbirne.

(Lederbirne, fälschlich auch Ilsenbart.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, in der Form veränderlich, meistens breiteiförmig, nach dem Stiele kaum merklich eingebogen und mit einer stumpfen Spitze endigend, der Bauch sitzt mehr gegen den Kelch hin, von wo aus sich die Frucht stark verjüngt, Kelchfläche abgerundet. Schale gelblichgrün, später fast goldgelb, auf der Sonnenseite sind besonnte Früchte lebhaft gerötet, dagegen beschatteten Früchten das Rot entweder fehlt oder nur fleckenartig auftritt. Punkte zahlreich, in der Röte besonders hervortretend, oft ist die ganze Frucht mit feinem Roste überzogen, oder es finden sich Rostflecken und Figuren gegen den Kelch hin.

Fleisch: Weiß bis gelblichweiß, schmelzend, sehr saftig, süß, von eigentümlich gewürzhaftem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende September und hält sich den Oktober hindurch.

Verwendbarkeit: Vorzügliche Herbst-, Tafel- und gesuchte Marktfrucht, auch zum Dörren sehr geeignet.

Baum: Kräftig wachsend, wird mittelgroß, mit dünnen hängenden Ästen, sehr tragbar und im Winter dauerhaft.

Boden, Lage: Ansprüche an den Boden mäßig und auch noch für kühlere Lagen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Die holzfarbige Butterbirne kann in windgeschützten Lagen noch als Hochstamm gepflanzt werden. Zwergbäume erhalten am besten schwache Wildlinge als Unterlage oder es wird die Zwischenveredlung angewendet. Fusikladium muß bekämpft werden. Der Anbau dieser Sorte ist sehr zu empfehlen.

25. Josefine von Mecheln.

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, kreiselförmig, oft auch rundlich, gegen den Kelch am breitesten, oben stark abgeplattet, gegen den Stiel stark abnehmend, grünlichgelb, selten auf der Sonnenseite etwas gerötet mit zahlreichen Punkten, um Kelch und Stiel rostig.

Fleisch: Gelblichweiß, um das Kernhaus zart gerötet, schmelzend, saftig, süßweinig und angenehm gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Februar.

Verwendbarkeit: Vorzügliche Winter-Tafelfrucht.

Baum: Wuchs mäßig, Tragbarkeit nur bei langem Schnitte recht zufriedenstellend.

Boden, Lage: Nur für fruchtbaren und nicht zu trockenen Boden, sonst bleiben die Früchte klein, in geschützten Hausgärten auch noch für höhere Lagen geeignet.

Besondere Bemerkungen: Ist eine späte, feine Winterbirne, die an die Lage keine besonders großen Anforderungen stellt. Ist sehr verbreitungswürdig.

26. Knausbirne.

Pomologische Einteilung: XIV. Klasse: Längliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, birnförmig, am Kelche abgerundet, nach dem Stiele hin sanft eingebogen, mit einer stumpfen Spitze endigend, Schale grüngelb, in der Reife gelb, auf der Sonnenseite lebhaft rot gefärbt.

Fleisch: Gelblichweiß, saftreich, mit merkbar süßem, gewürztem, doch auch hinreichend herbem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Mitte bis Ende September.

Verwendbarkeit: Ist zur Mostbereitung wegen ihres reichlichen, gewürzten, zuckerreichen Saftes, gemischt mit herberem Obste, sehr gut tauglich und auch als Dörr- und Kochbirne gut verwendbar.

Baum: Raschwüchsig, wird sehr groß, ist bald und sehr reichtragend, taugt aber wegen der verlockend schönen Früchte, die in der vollen Reife auch roh gut genießbar sind, nicht als Straßenbaum.

Boden, Lage: Für tiefgründigen, kräftigen Boden und höhere Lagen.

Besondere Bemerkungen: Da der Baum sehr groß wird, soll er nicht unter 12 Meter Abstand gepflanzt werden. Die Früchte dürfen am Baume nicht überreif werden und sind gleich nach der Ernte zu verarbeiten.

27. Lavanttaler Mostbirne.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, flachgebaut, grünlichgelb, dickstielig.

Fleisch: Fest, herb, saftig.

Reifezeit, Haltbarkeit: September, Oktober.

Verwendbarkeit: Gibt sehr guten Most.

Baum: Starkwuchsig, dauerhaft und reichtragend.

Boden, Lage: Nicht anspruchsvoll, kommt noch in hohen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Ist eine altbewährte Mostbirne, die alle Beachtung verdient.

28. Liegels Winter-Butterbirne.

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, eiförmig oder oval, doch meistens gegen den Stiel hin etwas stärker abnehmend, vom Baume grün, später gelbgrün.

Fleisch: Mattweiß oder gelblichweiß, saftig und schmelzend, stark muskiert, mit wenig Säure.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, November.

Verwendbarkeit: Sehr geschätzte Tafel- und Marktfrucht, auch zum Dörren gut verwendbar.

Baum: Kräftig, pyramidal, kenntlich an den braunroten Blättern an den Triebspitzen, sehr tragbar und dauerhaft.

Boden, Lage: Verlangt feuchten, kräftigen Boden, auf trockenem, magerem Boden leidet der Baum an Spitzendürre, bezüglich der Lage wenig anspruchsvoll, kann in gewöhnlichen Obstlagen noch als Hochstamm gezogen werden.

Besondere Bemerkungen: Eignet sich für Verhältnisse, wo das Gedeihen durch Erfahrung nachgewiesen ist, zur Anpflanzung als Hochstamm in größerem Maßstabe.

29. Nagowitzbirne.

(Kleine Blankette, Jakobsbirne.)

Pomologische Einteilung: IX. Klasse: Muskatellerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Klein, länglichkegelförmig, der Bauch sitzt gegen den Kelch hin, um den sich die Frucht abrundet, gegen den Stiel eingebogen und in diesen übergehend, Schale glatt, grüngelb, in voller Reife gelb, ohne Röte, mit sehr feinen, kaum bemerkbaren grünen Punkten.

Fleisch: Weiß, unter der Schale etwas grünlich, rauschend, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Gegen Ende Juli bis halben August.

Verwendbarkeit: Gehört zu den verbreitetsten, gesuchtesten frühen Sommer-Tafel- und Nutzbirnen.

Baum: Starkwachsend, bald und jährlich reichtragend.

Boden, Lage: Kommt in leichtem, fruchtbarem Boden noch in hoher Lage gut fort.

Besondere Bemerkungen: Für Hoch- und Halbstammkultur, Frucht leicht versendbar. Wird derzeit noch zu wenig gewürdigt.

30. Napoleons Butterbirne.

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, in vollkommener Ausbildung glockenförmig, häufig beulig, glatt, charakteristisch glänzend, grün, bei voller Reife gelbgrün, fast immer ohne Röte, auf der Kelchfläche meistens mit zartem Roste bekleidet.

Fleisch: Weiß, schmelzend, überaus saftig, gewürzhaft.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, November.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und Marktfrucht.

Baum: Wuchs mäßig, wird für Pyramiden besser auf Wildling veredelt als auf Quitte, sehr fruchtbar; gegen Winterfrost empfindlich.

Boden, Lage: Fruchtbarer und nicht zu trockener Boden und warme, geschützte Lage sind unerläßlich.

Besondere Bemerkungen: Bei der früh eintretenden und sehr reichen Tragbarkeit, ist regelmäßige Düngung und zeitweilige Verjüngung des Baumes nötig, wenn dieser nicht bald erschöpft werden soll.

31. Neue Poiteau.

Pomologische Einteilung: V. Klasse: Grüne Langbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß, langbirnförmig, der starke Bauch sitzt fast in der Mitte, aber doch mehr gegen den Kelch hin, von der Kelchwölbung bis gegen den Bauch beulig, unter dem Bauche biegt sich die Frucht meist stark ein und endigt mit einer wenig abgestumpften Spitze. Schale grün, in der Reife kaum merklich gelb, ohne Röte. Rostpunkte zahlreich, gegen Stiel und Kelch in zusammenhängende Rostflecken übergehend.

Fleisch: Grünlichgelb, schmelzend, fein und saftvoll, süß, weinsäuerlich und gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Oktober und hält sich den November hindurch.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafelfrucht.

Baum: Raschwachsend, pyramidal, dauerhaft, früh und reichtragend.

Boden, Lage: Nicht zu trockener Boden, als Zwergbaum auch in kühleren Lagen fortkommend, in geschützteren Lagen auch als Hochstamm geeignet.

Besondere Bemerkungen: Ist eine Herbstbirne mit etwas längerer Dauer. Die Ernte muß wegen Empfindlichkeit der Frucht gegen Druck vorsichtig vorgenommen werden. Ist verbreitungswürdig.

32. Olivier de Serres.

Pomologische Einteilung: III. Klasse: Bergamotten.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, plattgedrückt, mit Fleischperlen um den Kelch, Stiel kurz, sitzt in einer Vertiefung, Schale grün, häufig rostig, in der Reife kaum merklich gelb werdend, punktiert.

Fleisch: Weiß, fein, saftig, vollkommen schmelzend, von gewürzhaftem, vorzüglichem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Jänner bis März und noch länger.

Verwendbarkeit: Ausgezeichnete Tafelfrucht, im Handel sehr gesucht.

Baum: Mittelstark, pyramidal, Zweige gedrungen, Augen auf charakteristisch großen Höckern sitzend und daher sehr vorstehend, sehr tragbar.

Boden, Lage: Fordert feuchten, warmen, fruchtbaren Boden und Weinklima.

Besondere Bemerkungen: Auf Quitte nur mit Anwendung der Zwischenveredlung. In erster Linie als Spalierbaum, bekleidet sich sehr gut; als Pyramide nur für die geschütztesten Standorte geeignet. Auf trockenem Boden kümmert die Frucht und wird steinig. Ist sehr verbreitungswürdig.

33. Pastorenbirne.

Pomologische Einteilung: V. Klasse: Grüne Langbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß bis sehr groß, sehr lang, kegelförmig, selten bauchig-birnförmig, Schale glatt, glänzend, grün, später etwas gelblich werdend, besonnte Früchte etwas gerötet, häufig mit einer vom Kelche bis zum Stiele reichenden Längsnaht versehen.

Fleisch: Weiß, nicht immer ganz schmelzend, sehr saftig, meist etwas herbe, wenig gewürzt.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende November bis Jänner.

Verwendbarkeit: Wenn ordentlich ausgereift, als Tafelfrucht noch brauchbar, sehr gut zum Kochen und Dörren, auf dem Markte wegen ihrer Größe und Schönheit sehr gesucht.

Baum: Sehr kräftig, sehr gut auf Quitte fortkommend, zur Zwischenveredlung für andere Sorten sehr geeignet, dauerhaft und sehr reichtragend.

Boden, Lage: Feuchter, kräftiger Boden, als Tafelfrucht in nicht zu kalter Lage.

Besondere Bemerkungen: Ist wegen der Dauerhaftigkeit, großen Fruchtbarkeit, Größe und Schönheit der Frucht, wenn auf besondere Feinheit nicht reflektiert wird, sehr verbreitungswürdig.

34. Regentin.

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, länglich, der Bauch befindet sich gegen den Kelch hin, nach dem Stiele hin stark abnehmend und mit einer stumpfen Spitze endigend, zuweilen auch kürzer und stark bauchig, doch ist der Bauch immer gegen den Kelch hin, Schale lange grün bleibend, später gelblichgrün bis gelb, selten etwas gerötet, Punkte fein, zahlreich, gegen den Stiel und Kelch meistens rostfleckig.

Fleisch: Weiß, bis gelblichweiß, fein, schmelzend, äußerst saftig, von weinigsüßem, gewürzhaftem, vortrefflichem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember, bei guter Aufbewahrung bis Jänner.

Verwendbarkeit: Ist eine der besten Tafel- und Marktfrüchte.

Baum: Wuchs mäßig, besonders für Spindeln, Spaliere und Kordon geeignet, sehr tragbar; ist entweder auf Wildling oder mit Zwischenveredlung auf Quitte zu veredeln.

Boden, Lage: Nur für nahrhaften, mäßig feuchten Boden und warme Lage, sonst werden die Früchte steinig.

Besondere Bemerkungen: In Anbetracht der nicht übermäßig großen Anforderungen und der ausgezeichneten Qualität ist diese Sorte zu den empfehlenswertesten Winter-Tafelbirnen zu zählen.

35. Römische Schmalzbirne.

Pomologische Einteilung: X. Klasse: Schmalzbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, regelmäßig birnförmig, gegen den Stiel sanft eingebogen, um den Kelch kugelförmig abgerundet, Schale glatt, glänzend, in voller Reife hellzitronengelb, auf der Sonnenseite karminrot gefärbt, fein punktiert, meistens ohne Rost.

Fleisch: Gelblichweiß, halbschmelzend, von angenehmem aber wenig gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende August bis Mitte September.

Verwendbarkeit: Als Tafelfrucht mehr wegen ihrer Schönheit als Güte brauchbar, aber geschätzt als Markt- und Dörrobst.

Baum: Sehr kräftig, hochkronig, wenn der starke Trieb etwas nachläßt, sehr tragbar.

Boden, Lage: Für fruchtbaren, nicht zu trockenen Boden, kommt aber noch in rauhen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Nur als Hoch- oder Halbstamm empfehlenswert. Bei später Ernte wird die Frucht leicht mehlig, ist mehr Wirtschafts- als Tafelfrucht.

36. Salzburger Birne.

Pomologische Einteilung: XI. Klasse: Gewürzbirnen.

Größe, Form, Farbe: Klein bis höchstens mittelgroß, auf der Kelchfläche stark abgeplattet, nach dem Stiele hin stumpf zugespitzt, Schale glatt, glänzend, gelbgrün, später grünlichgelb, auf der Sonnenseite braunrot, welche Färbung sich bei stark besonnten Früchten auch auf die Schattenseite hinzieht.

Fleisch: Gelblichweiß, ziemlich fein, nicht ganz schmelzend, um das Kernhaus häufig etwas steinig, sehr saftig, von erfrischendem, parfümiertem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Mitte August bis Mitte September.

Verwendbarkeit: Geschätzte Sommer-Tafel- und Marktfrucht und als Dörrfrucht gut brauchbar.

Baum: Sehr kräftig, mit hochgehender Krone, sehr dauerhaft und reichtragend, als Stammbildner sehr geeignet.

Boden, Lage: Am besten für tiefgründigen Boden, kommt noch in hohen Lagen gut fort.

Besondere Bemerkungen: Die Sorte gehört zu den verbreitetsten und beliebtesten Frühbirnen und hat besonders für hohe, aber nicht zu kalte Lagen, wo andere Sorten nicht mehr gut gedeihen, große Bedeutung.

37. Steirische Mostbirne.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Etwas kleiner als die Hirschbirne, kreiselförmig, öfters auch mehr rundlich, grün, sehr besonnte Früchte haben einen trübroten Anflug.

Fleisch; In der Baumreife fest, sehr herbe, bald weich werdend.

Reifezeit, Haltbarkeit: Gegen Ende September, wird in kurzer Zeit kernweich.

Verwendbarkeit: Gibt, gleich nach der Ernte, bevor die Früchte kernweich werden, verarbeitet, einen sehr guten, geistigen und haltbaren Most; dagegen liefern die etwas weich gewordenen Früchte einen milchweißen, weniger haltbaren Most.

Baum: In der Jugend ziemlich langsam wachsend und sehr spät tragbar, erreicht aber eine bedeutende Größe und ein hohes Alter und trägt mindestens jedes zweites Jahr sehr reich. Blätter kleiner als jene der Hirschbirne, in der Jugend stark, später weniger wollig.

Boden, Lage: Fordert tiefgründigen Boden, kommt aber noch in rauhen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Wäre eine der empfehlenswertesten Mostbirnsorten, wenn ihre Tragbarkeit nicht erst 'so spät eintreten würde.

38. Sterkmanns Butterbirne.

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, gegen den Kelch sehr breit, Kelchwölbung flach, breit, nach dem Stiele stark abnehmend, Schale glatt, hellgrün, später zitronengelb, auf der Sonnenseite meist stark gerötet und forellenartig punktiert.

Fleisch: Weiß bis gelblichweiß, saftreich, schmelzend, von gewürztem Zuckergeschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Jänner.

Verwendbarkeit: Sehr gute Tafel- und gesuchte Marktfrucht.

Baum: Kräftig, pyramidal, sehr tragbar.

Boden, Lage: Nur für kräftigen Boden und warme, windgeschützte Lage und Weinklima.

Besondere Bemerkungen: In Anbetracht der reichen Tragbarkeit, der Schönheit und Güte der Frucht ist diese Sorte zu den empfehlenswertesten Winterbirnen zu zählen.

39. Tepka.

Pomologische Einteilung: XV. Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Klein, bauchig, plattrund, gelb, stark rostig, der lange Stiel sitzt vertieft.

Fleisch: Fest, herb.

Reifezeit, Haltbarkeit: September.

Verwendbarkeit: Sehr geschätzte Mostbirne.

Baum: Kräftig, guter Stammbildner, sehr dauerhaft, sehr reichtragend.

Boden, Lage: Genügsam bezüglich der Ansprüche auf den Boden und noch in hohen Lagen gedeihend.

Besondere Bemerkungen: Ist in Südsteiermark verbreitet und wird dort wegen Unempfindlichkeit, großer Tragbarkeit und der Qualität des Mostes sehr gelobt.

40. Vereins-Dechantsbirne.

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß, Form veränderlich, bald kreisel-, bald mehr kegelförmig, oft beulig, Stiel kurz, dick, oft fleischig und von einem Höcker zur Seite gedrückt, Schale grünlichgelb, in voller Reife hellzitronengelb, auf der Sonnenseite schwach gerötet, mit feineren und gröberen gelbbraunen Punkten, Roststreifen und Flecken, die um Kelch und Stiel zusammenhängenden Rost bilden.

Fleisch: Gelblichweiß, sehr saftig und schmelzend, von angenehm gewürztem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende Oktober bis Ende November.

Verwendbarkeit: Gute Tafelfrucht.

Baum: Kräftig, pyramidal, sehr tragbar.

Boden, Lage: Bezüglich des Bodens genügsam und kann in günstigeren Lagen auch als Hochstamm gepflanzt werden.

Besondere Bemerkungen: Äußert als Zwergbaum nur bei Veredlung auf Quitte seine große Tragbarkeit. Ist verbreitungswürdig.

41. Weilersche Mostbirne.

Pomologische Einteilung: XV. Klasse: Rundliche Weinbirnen.

Größe, Form, Farbe: Klein, rundlich-oval, gelblich, fast ganz berostet.

Fleisch: Fest, dicht, herbe.

Reifezeit, Haltbarkeit: Oktober, wird nicht so rasch weich als die steirische Mostbirne.

Verwendbarkeit: Zur Mostbereitung ausgezeichnet.

Baum: Rasch wachsend, hochkronig, sehr dauerhaft, bald und reichtragend.

Boden, Lage: Macht wenig Ansprüche an den Boden, eignet sich besonders für Niederungen und kommt auch in hohen, rauhen Lagen fort.

Besondere Bemerkungen: Wegen des schönen Wuchses, der

baldigen und reichen Tragbarkeit sowie der vorzüglichen Eignung zur Mostbereitung, verdient diese Sorte die weiteste Verbreitung. Der Baum ist ein sehr guter Stammbildner und eignet sich besonders auch zur Straßenpflanzung.

42. Weiße Herbst-Butterbirne.

(Kaiserbirne.)

Pomologische Einteilung: I. Klasse: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß, eiförmig oder abgestumpft kegelförmig, Schale fein, ziemlich glatt, blaßgelb, auf der Sonnenseite goldgelb oder sanft gerötet.

Fleisch: Weiß, sehr saftig, vollkommen schmelzend, von muskiertem, angenehm süßem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Mitte Oktober bis November.

Verwendbarkeit: Bei vollkommener Ausbildung Tafelfrucht ersten Ranges, auf dem Markte sehr gesucht, für Konserven und zum Dörren gut verwendbar.

Baum: In der Jugend lebhaft wachsend, sowohl auf Wildling wie auf Quitte gut fortkommend, erreicht aber nur eine mittlere Größe. Auf geeignetem Standorte sehr tragbar.

Boden, Lage: Nur für mäßig feuchte, kräftige, lockere Böden zu empfehlen, gedeiht aber auf geeignetem Boden in geschützten Hausgärten selbst noch in höheren Obstlagen.

Besondere Bemerkungen: Diese allgemein bekannte und geschätzte Birnsorte wird sowohl in trockenem wie auch nassem, kaltem Boden leicht steinig und rissig und ist sehr dem Fusikladium unterworfen, daher ihre Anpflanzung nur noch dort zu empfehlen ist, wo erfahrungsmäßig nachgewiesen, daß sie gut gedeiht. Der Baum ist von Zeit zu Zeit zu verjüngen.

43. Williams Christenbirne.

Pomologische Einteilung: VII. Klasse: Apothekerbirnen.

Größe, Form, Farbe: Mittelgroß bis groß, in der Form veränderlich, meistens bauchig-birnförmig, beulig, gelblichgrün, in voller Reife hellgelb, manchmal auf der Sonnenseite sanft gerötet, mit zahlreichen, zimmetfarbigen Rostpunkten, mitunter auch Rostflecken gegen Stiel und Kelch.

Fleisch: Gelblichweiß, sehr fein, äußerst saftreich und schmelzend, von delikatem, durch feine Säure und eigenes Gewürz ausgezeichnetem Geschmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Ende August bis Anfang September, hält sich zwei bis drei Wochen.

Verwendbarkeit: Ausgezeichnete Tafel- und Marktfrucht und sehr gut zum Dörren.

Baum: Kräftig wachsend, wird aber nur mittelgroß, pyramidal, sehr bald und reichtragend.

Boden, Lage: Ansprüche an den Boden genügsam, kommt in geschützten Hausgärten noch in rauhen Gegenden fort.

44. Winter-Dechantsbirne.

(Grüne Winter-Herrenbirne.)

Pomologiſche Einteilung: I. Klaſſe: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: Groß, eiförmig, auch walzen- oder kegelförmig, grün, ſpäter gelbgrün, ſtarkbeſonnte Früchte auf der Sonnenſeite braunrot angelaufen, zahlreich punktiert, etwas roſtfleckig.

Fleiſch: Weiß bis gelblichweiß, ſaftig, ſchmelzend, von ſehr edlem, in guten Lagen muskatellenartigem Geſchmacke, um das Kernhaus häufig etwas ſteinig.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis März und noch länger.

Verwendbarkeit: Vorzügliche Tafelbirne.

Baum: Wachstum kräftig, pyramidal, dauerhaft und ſehr tragbar, auf Quittenunterlage nur mit Zwiſchenveredlung gedeihend, wird für Pyramiden beſſer auf Wildling veredelt.

Boden, Lage: Nur für lockeren, nahrhaften, feuchten Boden und Weinklima paſſend.

Beſondere Bemerkungen: Die Winter-Dechantsbirne iſt eine der beliebteſten und ſpäteſten Winterbirnen, die ſehr geſucht ſind und teuer bezahlt werden. Sie gehört aber auch beſonders hinſichtlich der Lage zu den anſpruchsvollſten Sorten und ſie kann deshalb nur in geſchützten, warmen Hausgärten als Pyramide, beſonders aber als Spalier und Kordon gezogen werden. Der Baum ſelbſt iſt zwar weniger empfindlich und zeigt ſich auch unter gewöhnlichen Verhältniſſen als ſehr fruchtbar, aber die Früchte entwickeln ſich auf trockenem Boden und in kalter Lage ſchlecht, ſie bleiben rübenartig und werden ſteinig.

45. Winter-Nelis.

(Colomas Winter-Butterbirne.)

Pomologiſche Einteilung: I. Klaſſe: Butterbirnen.

Größe, Form, Farbe: In voller Ausbildung mittelgroß, abgeſtumpft-kreiſelförmig, der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, gegen den Stiel biegt ſie ſich meiſtens etwas ein. Stiel dünn, gebogen, häufig von einer Fleiſchwulſt umgeben. Schale gelbgrün oder grüngelb, meiſtens mit Roſt bekleidet, zahlreich punktiert.

Fleiſch: Mattweiß bis gelblichweiß, ſehr ſaftig, angenehm ſüß, von feingewürztem, delikatem Geſchmacke.

Reifezeit, Haltbarkeit: Dezember bis Jänner, bei guter Aufbewahrung bis Februar.

Verwendbarkeit: Gehört zu den beſten Tafelfrüchten.

Baum: Mäßig ſtark, Zweige dünn, früh und reichtragend.

Boden, Lage: Bezüglich des Bodens genügſam, auch in gewöhnlichen Obſtlagen fortkommend.

Beſondere Bemerkungen: Iſt noch viel zu wenig bekannt. Obwohl die Frucht dem Äußeren nach wenig verſpricht, verdient ſie doch wegen ihrer vortrefflichen inneren Qualität alle Beachtung und daher ausgedehnte Anpflanzung dieſer Sorte empfehlenswert iſt.

Anhang.

Landes-Normal-Äpfel- und Birn-Sortiment für Steiermark

aufgestellt durch die vom hohen steierm. Landes-Ausschusse einberufene Obstbau-Enquete (Dezember 1902).

A. Äpfel.

I. Für das Oberland.

a) Zum allgemeinen Anbau:

1. Charlamowsky.
2. Kardinal, weißer, geflammter.
3. Prinzenapfel.
4. Bohnapfel, großer rheinischer.
5. Holzapfel, rotgestreifter.

b) Für besondere Standorte:

6. Danziger Kantapfel.
7. Gravensteiner.
8. Ribston-Pepping.
9. Winter-Goldparmäne.
10. Gelber Edelapfel.
11. Landsberger Reinette.

II. Für das Mittelland.

a) Zum allgemeinen Anbau:

1. Charlamowsky.
2. Kardinal, geflammter.
3. Steirischer Winter-Maschanzker.
4. Kanada-Reinette.
5. Damason-Reinette.
6. Baumanns Reinette.
7. Kronprinz Rudolf.
8. Bohnapfel, großer rheinischer.
9. Holzapfel, rotgestreifter.
10. Huberscher Mostapfel.

b) Für besondere Standorte

11. Astrachan, weißer.
12. Ananas-Reinette.
13. Gelber Bellefleur.
14. London-Pepping.
15. Champagner-Reinette.
16. Wälschbrunner.

III. Für das Unterland.

a) Zum allgemeinen Anbau:

1. Astrachan, weißer.
2. Kardinal, geflammter.
3. Steirischer Winter-Maschanzker.
4. Kanada-Reinette.
5. Damason-Reinette.
6. Baumanns Reinette.
7. Ribston-Pepping.
8. Huberscher Mostapfel.

b) Für besondere Standorte:

9. Gelber Bellefleur.
10. Ananas-Reinette.
11. London-Pepping.
12. Lichtenwalder-Wachsapfel.
13. Champagner-Reinette.

B. Birnen.

I. Für das Oberland.

Tafelbirnen:
1. Salzburger Birne.
2. Gute Luise von Avranches.
3. Boscs Flaschenbirne.
4. Diels Butterbirne.

Mostbirnen:
5. Williams Christenbirne, versuchsweise.
6. Hirschbirne.
7. Weilersche Mostbirne.

II. Für das Mittelland.

Tafelbirnen:
1. Salzburger Birne.
2. Gute Luise von Avranches.
3. Boscs Flaschenbirne.
4. Diels Butterbirne.
5. Clairgeau Butterbirne.
6. Forellenbirne.
7. Josefine von Mecheln.
8. Winter-Dechantsbirne, nur für Weinklima.

Mostbirnen:
9. Pastorenbirne als Kochbirne.
10. Weilersche Mostbirne.
11. Hirschbirne.
12. Rummelterbirne.

III. Für das Unterland.

Tafelbirnen:
1. Salzburger Birne.
2. Gute Luise von Avranches.
3. Boscs Flaschenbirne.
4. Diels Butterbirne.
5. Forellenbirne.
6. Hardenponts Winter-Butterbirne.
7. Olivier de Serres.

Mostbirnen:
8. Pastorenbirne, als Kochbirne.
9. Kärntner Mostbirne.
10. Weilersche Mostbirne.
11. Die Tepka.
12. Rummelterbirne.

Buchdruckerei „Gutenberg", Graz.